



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

ESCUELA DE POSGRADO

**PROGRAMA ACADÉMICO DE MAESTRÍA EN
GESTIÓN DE LOS SERVICIOS DE LA SALUD**

**Conocimiento en salubridad y cumplimiento de protocolos de
bioseguridad frente al Covid19 de comerciantes del mercado
San Martín Lambayeque 2021.**

**TESIS PARA OBTENER EL GRADO ACADÉMICO DE:
Maestra en Gestión de los Servicios de la Salud**

AUTORA:

Maguiña Peña, Reina Danessa (ORCID: 0000-0002-5868-0729)

ASESORA:

Mg. Cabrera Santa Cruz, María Julia (ORCID: 0000-0002-5361-6541)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Políticas de los servicios de salud

LIMA - PERÚ

2022

DEDICATORIA

Este trabajo de investigación le dedico
a Dios en primer lugar por brindarme
la fortaleza necesaria para seguir adelante.

A mis padres que me dieron la vida y
por la educación brindada.

A mi hijo Denis Marcelo y esposo que cada día
están a mi lado y me acompañan
en cada momento fortaleciéndome con su paz
y alegría.

AGRADECIMIENTO

A la Universidad César Vallejo y a sus docentes de la Escuela de Posgrado, por impartir los conocimientos necesarios a lo largo de la preparación para la maestría y especialmente a mi asesora, que con su excelente experiencia y conocimiento me aportó la guía necesaria para desarrollar y culminar el trabajo de investigación.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Carátula	
Dedicatoria.....	ii
Agradecimiento.....	iii
Índice de contenidos.....	iv
Índice de tablas.....	v
Resumen.....	vi
Abstract.....	vii
I.INTRODUCCIÓN.....	1
II.MARCO TEÓRICO.....	6
III. METODOLOGÍA.....	17
3.1. Tipo y diseño de investigación.....	17
3.2. Variables y operacionalización.....	18
3.3 Población muestra y muestreo.....	19
3.4 Técnicas e instrumento de recolección de datos	20
3.5. Procedimientos.....	21
3.6. Método de análisis de datos.....	22
3.7. Aspectos éticos.....	22
IV.RESULTADOS.....	23.
V.DISCUSIÓN.....	24
VI.CONCLUSIONES.....	30
VI.RECOMENDACIONES.....	31
REFERENCIAS.....	32
ANEXOS	

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Distribución de frecuencias conocimiento en salubridad	24
Tabla 2. Distribución de frecuencias cumplimiento de protocolos de bioseguridad.....	25
Tabla 3. Correlación conocimiento en salubridad y cumplimiento de protocolos de bioseguridad.....	26
Tabla 4. Correlación entre la dimensión higiene del vendedor y distanciamiento social.....	27
Tabla 5. Correlación entre la dimensión buenas prácticas de manipulación de alimentos y equipamiento de seguridad.....	28
Tabla 6. Correlación entre la dimensión manejo de residuos sólidos y desinfección.....	29
Tabla 7. Correlación entre la dimensión Gestión del mercado y limpieza.....	30

RESUMEN

Este trabajo de investigación tuvo como propósito fundamental determinar la relación existente entre conocimiento en salubridad y cumplimiento de los protocolos de bioseguridad frente al Covid 19 de comerciantes del mercado San Martín Lambayeque 2021. La metodología fue de tipo aplicada, con enfoque cuantitativo y diseño descriptivo correlacional. La muestra la conformaron 98 comerciantes del mercado San Martín. La técnica utilizada fue la encuesta, los instrumentos para la recolección de datos fueron dos cuestionarios, uno para cada variable a los que se le realizó la validación por jueces expertos y la confiabilidad mediante Alpha de Cronbach. El resultado que se obtuvo en la correlación entre las variables conocimiento salubridad y cumplimiento de los protocolos de bioseguridad en la prueba Rho de Spearman fue de 0.454 con $p = 0.00 < 0.01$. Por lo que se concluye que ambas variables presentan una correlación moderada.

Palabras clave: conocimiento, coronavirus, covid19, protocolos de bioseguridad, salubridad.

ABSTRACT

This research work has the fundamental purpose of ending the relationship between knowledge in health and compliance with the biosecurity protocols against covid 19 of merchants of the San Martín Lambayeque 2021 market. The methodology was of an applied type, with a quantitative approach and a descriptive correlational design. The sample was made up of 98 merchants from the San Martín market. The technique used was the survey, the instruments for data collection were two questionnaires, one for each variable to which validation was performed by expert judges and reliability by Cronbach's Alpha. The result obtained in the correlation between the variables health knowledge and compliance with biosafety protocols in Spearman's Rho test was 0.454 with $\rho = 0.00 < 0.01$. Therefore, it is concluded that both variables have a moderate correlation.

Keywords: Health, knowledge, coronavirus, covid19, biosecurity protocols.

I. INTRODUCCIÓN

Las características de salubridad en los expendios de alimentos son una preocupación a nivel mundial, la Organización de las Naciones Unidas (ONU) en conjunto con la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), realizó investigaciones que le permiten proponer normas a los estados para un correcto manejo de los productos alimenticios, con supervisiones sanitarias perennes que eviten que los productos alimenticios se encuentren en condiciones antihigiénicas. La FAO y la Organización Mundial de la Salud (OMS), disponen reglamentos internacionales para resguardar la salud y bienestar de la población, brinda dicha información a todos los países para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos. (OMS, 2016.) Los mercados de abastos son los principales lugares donde se expende una gran variedad de productos frescos: frutas y verduras, carnes, productos hidrobiológicos, alimentos procesados y otra serie de actividades mercantiles a precios cómodos y asequibles para la población. (Escudero, 2014, p.2)

Los problemas a nivel internacional de los mercados mayoristas según la FAO y la Federación Latinoamericana de mercados de abastecimiento son la presencia de puntos críticos referente a gestión y limpieza de residuos, deficiencias en las infraestructuras y manejo inadecuado de los alimentos. (FAO, FLAMA, 2020). En los países de Asia, África existen mercados llamados húmedos o mojados debido a la presencia de agua que se encuentran en los pasillos, también hay comercio de animales salvajes sin el más mínimo control sanitario, lo que desencadena muchas teorías referentes al surgimiento del virus SARS-CoV-2 en un mercado de alimentos que no cumple con las condiciones de salubridad específicamente en ciudad de Wuhan, China. (BBC News mund, 2020). Los mercados mayoristas son un caos en cuanto a higiene de instalaciones y en toda la cadena alimenticia en esta epidemia se vio aún más reflejado (El País, 2020).

Dentro de los principales problemas en establecimientos de abastos en el contexto nacional y local ,que presentan un conjunto de características poco favorables para la compra de alimentos saludables, tales como carencia de condiciones de salubridad, poca iluminación ,escasez de agua, aglomeraciones de los pasillos por parte de los adjudicatarios, cimientos deterioradas, administración poco profesionalizada, por ello son considerados foco de infección para la expansión de diversos padecimientos, dadas por intoxicación de alimentos(Saldaña, 2017).Los mercados de abastos de propiedad municipal son los principales establecimientos orientados al comercio de productos alimenticios. La renovación del mercado tradicional todavía es un desafío en nuestro país, ya que es una promesa de diseño que se ha dejado de lado, por parte de las autoridades en brindar establecimientos con las condiciones adecuadas para la población, a pesar de ello la mayor parte de la ciudad frecuenta el mercado tradicional (Pareja, 2017).

Este plan de investigación tiene el propósito de demostrar la realidad de los mercados de abastos a nivel nacional la falta de higiene por parte de los comerciantes, un grado de conocimiento bajo referente a las buenas prácticas de manipulación de alimentos, gestión de residuos sólidos, y cuentan con un nivel deficiente en cuanto a la limpieza y desinfección de estos establecimiento, aunado a ello estructuras deterioradas y poco idóneas para que muchos de estos sigan en funcionamiento(Eche,2020).

Con la aparición del coronavirus en marzo del 2020, muchos de estos mercados paralizaron actividades por el temor al contagio, generando grandes pérdidas económicas y dificultades para la mayoría de estas familias que dependían de estos trabajos en el mercado, sin embargo el ministerio de salud expresó su preocupación en estos centros de abastos porque fueron considerados focos de infección debido a las características que presentan la mayoría mencionadas anteriormente, para ello se establecen medidas o lineamientos de prevención para iniciar actividades con los protocolos de bioseguridad y evitar contagios en estos centros evitando la aglomeración (Lira,2020)

El Ministerio De Salud, declara lineamiento de prevención frente al coronavirus en todos los centros de abastos, implementando las coordinaciones con los gobiernos locales. (Minsa, 2020). Los protocolos de bioseguridad son una serie de medidas, lineamientos para ayudar a mitigar y controlar cualquier contagio en la pandemia por el coronavirus, dichas medidas se deben cumplir estrictamente para evitar el cese de las actividades mercantiles y el aumento de contagios. (Espinoza, 2020). El Covid19 es una afección infectocontagiosa, se disemina al estar en contacto con personas, así también al estar en espacios cerrados sin ventilación o por la presencia de un individuo enfermo que está cerca y estornuda. (Alvarado y Pérez, 2020).

El SARS-CoV-2 es el responsable de una enfermedad muy contagiosa, latentemente mortal señalada como COVID-19. Esta enfermedad se ha disipado velozmente a un grado internacional, creando un significativo inconveniente en salud pública, afecta especialmente al sistema respiratorio, pero también puede comprometer a otros órganos. En personas vulnerables está mal puede provocar expresiones clínicas graves, ampliando la tasa de complicaciones. (Emilio y Rivero, 2020)

El conocimiento es la capacidad que se tiene para entender y comprender cierto contenido adquirido a través del aprendizaje o la investigación. (Coronel y Velásquez ,2020). La ganancia del conocimiento permite preceder una mejor conducta. El nivel bajo en conocimiento referente a salubridad, la falta de higiene por parte de los comerciantes desde la recepción, almacenamiento, limpieza, mal recojo de residuos sólidos y la poca colaboración de estos genera preocupación y constituye un inminente peligro para los individuos que se dirigen a estos centros de abastos. (Marcelo y Noruega, 2012).

El mercado San Martín es un centro de abastos situado en el pueblo joven San Martín en la provincia de Lambayeque tiene 5 años aproximadamente de construcción, aloja a 113 comerciantes dedicados a diferentes rubros, su infraestructura es moderna, presenta espacios adecuados, ventilación, iluminación idónea abastece de alimentos y otras actividades mercantiles a la población, estuvo paralizado durante un mes de pandemia, es por ello que se busca en este trabajo de investigación la conexión que existe entre conocimiento

en salubridad y el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad por parte de los comerciantes frente al coronavirus para prevenir la disipación de este virus en este centro de abasto.

En tal sentido y por lo expuesto, el problema general de esta investigación es ¿Qué relación existe entre conocimiento en salubridad y el cumplimiento los protocolos de bioseguridad frente al Covid19 de comerciantes del mercado San Martín Lambayeque 2021? Los problemas secundarios son: ¿Qué relación existe entre higiene del vendedor y el cumplimiento del distanciamiento social? ¿Qué relación existe en buenas prácticas de manipulación de alimentos y cumplimiento del equipamiento de seguridad? ¿Qué relación existe en manejo de residuos sólidos y cumplimiento de desinfección? ¿Qué relación existe en conocimiento en limpieza y cumplimiento de gestión de mercados?

La investigación es importante, porque a nivel teórico permite amplificar los conocimientos sobre la problemática en estudio ya que es un tema de relevancia para la salud pública, permitiendo determinar mediante resultados válidos y fiables, qué relación existe entre conocimiento en salubridad y cumplimiento de protocolos, hace que sea un tema apreciable que debe ser trabajado y proponer recomendaciones para una mejora continua, también orienta a conocer los problemas que existen de bioseguridad frente al Covid19 en comerciantes, a nivel práctico mediante los resultados obtenidos permitirán construir estrategias en dicho establecimiento mejorando el conocimiento en salubridad por parte de los comerciantes, la implementación y cumplimiento de los protocolos de bioseguridad para evitar la diseminación del coronavirus en los mercados municipales mencionados anteriormente, la ejecución de planes hará que los comerciantes brinden a la población productos inocuos, limpios, con condiciones salubres, cumpliendo las medidas de prevención frente al covid19, evitando así los contagios y que estos sean considerados focos de infección. Desde lo metodológico, el procedimiento puede ser replicado y se adapta instrumento de recojo de datos.

En esta investigación se menciona el objetivo principal es determinar la relación del conocimiento en salubridad y el cumplimiento de protocolos de bioseguridad frente al covid19 en los comerciantes del mercado San Martín, Lambayeque 2021. También cuenta con los objetivos específicos son: Determinar la relación que existe entre el conocimiento en higiene del vendedor y el cumplimiento del distanciamiento social, Determinar qué relación existe en conocimiento en buenas prácticas de manipulación de alimentos y cumplimiento de equipamiento de seguridad, Determinar la relación que existe entre el manejo de residuos sólidos y el cumplimiento del protocolo desinfección. Determinar la relación que existe entre limpieza y el cumplimiento de la gestión de mercado

Por último ,en este trabajo de investigación se plantea la hipótesis general :existe una relación positiva del nivel de conocimiento en salubridad y cumplimiento de los protocolos de bioseguridad en los comerciantes del mercado San Martín Lambayeque 2021, existe una relación positiva en conocimiento de higiene del vendedor y cumplimiento del protocolo distanciamiento social, existe una relación buena referente al conocimiento en buenas prácticas de manipulación de alimentos y cumplimiento al protocolo de equipamiento de seguridad, existe relación positiva entre el manejo de residuos sólidos y cumplimiento al protocolo de desinfección, existe una relación poco positivo entre el conocimiento en limpieza y el cumplimiento de la gestión del mercado.

II. MARCO TEÓRICO

De manifiesto a las referencias internacionales Almendariz(2020) en su trabajo de investigación tuvo como finalidad establecer la similitud del comercio informal y salubridad en las instalaciones del establecimiento en una localidad de Guayaquil en el año 2019 para ello aplico y diseño una metodología, descriptiva y correlacional cuantitativa se utilizó como variables al comercio informal y salubridad , empleo la técnica de la encuesta, con una población de 197 comerciantes a partir de ello se puede evidenciar una correlación positiva mediana entre ambas variables; además se recomienda inducir a los vendedores informales , adecuar un área en dónde se implemente con las condiciones de salubridad ,así estos puedan seguir laborando de manera honrada y cumpliendo los lineamientos de higiene en bienestar de la población.

Guilindro y Mayon (2020). Su trabajo consistió en la preparación de un plan para la mercantilización de suministros durante la emergencia sanitaria referente a la propagación del coronavirus en un establecimiento en Guayaquil. En su investigación empleo el método descriptivo, cuantitativo no experimental su muestra fue 125 personas, detectó que los lineamientos efectuadas para evitar la propagación son ineficientes, así mismo se corrobora que los comerciantes que atienden a los compradores no han recibido capacitaciones. Dicha idea tuvo una aceptación positiva del 89,6% por parte de los comerciantes que trabajan en dicho mercado y 79,2% en que se planteen enseñanzas permanentes.

Chávez (2010). Realizó su investigación y tuvo como prioridad fijar las situaciones sanitarias en la que se encuentran los Comedores Públicos de un Mercado del gobierno local ubicado en Guaranda, Ecuador. La metodología que se utilizo fue tipo descriptiva, cuya población estuvo integrada por 26 vendedores, se verifico que existe insalubridad en la mayoría de puestos dedicados a la venta y preparación de alimentos, por lo tanto, se llegó a la conclusión que dicha investigación se enfoca en una propuesta educativa dirigida a los manipuladores de alimentos que incentivara a los mismo en mejoras en el aseo e higiene brindando un servicio con calidad y cuidando la salud pública.

Bravo y Escobar (2013) tuvo como objetivo investigar la insalubridad que afecta la comercialización de carne en el mercado del naranjito Ecuador por ser un problema constante la falta de higiene en estos puestos ,se aplicó la metodología descriptiva, no experimental , cuya muestra fue 30 vendedores de carne a partir de ello se puede afirmar que esta investigación tiene como finalidad buscar una alternativa que permita mejorar la condiciones higiénicas de los manipuladores de alimentos en carne , brindando un servicio integral a la población que acude a este centro de abasto cumpliendo así con las normas y reglamentos que se exige a estos comerciantes instalados en el mercado municipal.

Gonzales (2020), en su investigación tuvo como finalidad apreciar la capacidad de conocimiento y la ejecución de las de las normas de bioseguridad que realizan los trabajadores del sector hotelero, su muestra fue 87 trabajadores de 211 hoteles, la muestra empleada fue un muestreo no probabilístico, enfoque cuantitativo, tipo aplicativa no experimental, se utilizó como instrumento la encuesta ,en su investigación por lo tanto concluyo una buena aceptación las principales medidas de bioseguridad, como limpieza ,uso correcto de mascarillas ,caretas faciales , higiene en el personal , eliminación adecuada de materiales y basura, lavado de manos ,distanciamiento físico se cumplen .

Escobar y Tutillo(2020) dicha investigación tuvo como prioridad establecer la eficacia de las normativas de bioseguridad en la actividad de los centros de atención odontológica para la prevención del contagio del coronavirus, se empleó el método cualitativo, se recopiló los datos de diversas fuentes, también se aplicó el método bibliográfico obteniendo poca información referente al Covid 19 ya que es una enfermedad nueva, haciendo hincapié en el cumplimiento las acciones de bioseguridad para evitar los contagios en estos establecimientos ya que durante las atenciones dentales hay contacto directo.

Como antecedentes nacionales tenemos a Saldaña (2019) quien realiza esta investigación en mercado minorista del distrito de Eslabón, en el departamento de San Martín, teniendo presente que las actuales condiciones del establecimiento de alimentos son pocos salubres y requieren alternativas a mejorar en esta situación se empleó una metodología experimental, con evaluación posterior, se empleó como muestra de 3408, se aplicó la encuesta que permitió como conclusión conocer que dicho mercado no cuenta con las características idóneas para expender alimentos con estos datos se podrá realizar mejoras a toda la infraestructura del mercado, permitiendo mejorar las condiciones de salubridad de dicho mercado.

Gastulumendo y Silvestre (2021) en su trabajo de investigación tiene por objetivo establecer el resultado de la injerencia instructiva en la comprensión de negociantes referente a las disposiciones de prevención del Covid19 en un establecimiento ubicado en Huacho. El procedimiento fue de tipo prospectivo y longitudinal, un esquema Cuasi-experimental, cuantitativo. La cantidad estuvo integrada por 80 personas, cuya muestra 36 comerciantes. Se aplicó la encuesta y como herramienta un conjunto de preguntas validadas. Se concluyó el grado de conocimiento que poseen los comerciantes va desde nivel medio a bajo; sin embargo, con la orientación educativa se obtuvo una respuesta positiva.

Miranda (2020) en su estudio tuvo como propósito establecer el grado de conocimiento que poseen los trabajadores del centro de abastos sobre los lineamientos de prevención frente al covid19 ubicado en Breña, su muestra estuvo integrada por 120 comerciantes, empleo la encuesta para recaudar información, dicha indagación dio como resultados que el 22% de los mercaderes mostraron un grado de conocimiento medio y el 78% un elevado conocimiento. Llegando a la conclusión que un porcentaje mayor a la mitad de los mercaderes del centro de abastos cumplen con los lineamientos dictados por el gobierno, procurando la integridad de los visitantes que concurren a dicho establecimiento municipal.

García y Velásquez (2021) la presente investigación tuvo como objetivo definir la capacidad de comprensión referente a los lineamientos de bioseguridad en un establecimiento municipal, se aplicó un enfoque mixto cuali-cuantitativo, el esquema metodológico fue una indagación no experimental, descriptiva, y de corte transversal, se utilizó la encuesta. La muestra fue formada por 65 comerciantes que trabajan en el mercado y se obtuvo como resultado que la cantidad de comerciantes con estudios profesionales posee una elevada capacidad de entendimiento personalizado por el 74% y solo el 26% tiene nivel bajo entendimiento en las normativas de bioseguridad.

Eche (2020) dicha averiguación tuvo como objetivo general, realizar una propuesta de Buenas prácticas de Higiene en el manejo de alimentos para prevenir la propagación del coronavirus en centro de abasto en la ciudad de Talara ,para ello la metodología que se manejó fue un diseño no experimental con corte transversal, de perspectiva cuantitativo y el alcance de la investigación fue propositivo, se utilizó como instrumento la encuesta de clientes y vendedor llegando a la conclusión que 6,5 de comerciantes tiene un alto nivel de cultura de higiene y 93,5 un nivel bajo por lo tanto se puede afirmar que dicha investigación obtuvo como resultados que el mercado de Talara no hace uso de buenas prácticas de higiene por lo que se recomienda a las autoridades implementar medidas que permitan brindar una buena calidad de atención a la población.

Sánchez y Guevara (2020) dicha investigación tuvo como finalidad establecer el la capacidad de entendimiento que tienen los comerciantes y consumidores referentes a los protocolos de bioseguridad en un mercado, En este trabajo de investigación se realizó una la encuesta a 43 personas ,dicha trabajo tuvo como metodología un enfoque mixto, diseño no experimental, descriptiva, corte transversal, obteniendo como resultados que todavía las personas no toman conciencia del valor y responsabilidad de cumplir con las medidas y reglas durante la pandemia.

Pizango e Higuera (2018), en su trabajo tuvo como fin establecer la correspondencia de seguridad alimentaria con el grado de conocimiento en calidad de productos primarios en un mercado de puerto Maldonado departamento Madre de Dios, el diseño fue descriptivo básico no experimental, , la muestra 125 comerciantes, se empleo como instrumento el cuestionario arrojando como resultados relación directa entre las variables, el grado de confiabilidad fue de 95% y el R cuadrado 0.342 lo que representa que la seguridad alimentaria del mercado es propicia, en referencia a la segunda variable el coeficiente de R Pearson fue de 0.626 lo que dio a conocer que la seguridad alimentaria interviene en el conocimiento de calidad alimentaria.

Candioti y Villanueva (2021), en su labor de indagación tuvo como fin, instaurar la capacidad de comprensión y la puesta en acción e implicancia referente a normas de bioseguridad de los mercaderes del establecimiento abastos , para ello aplico investigación de tipo cuantitativo, con un enfoque descriptivo, no experimental y transversal, cuya muestra fue compuesta por 274 personas , se concluyó que el 54% tienen noción referente al tema , en cuanto a la praxis 73% cumplen con las reglas de bioseguridad para prevenir el contagio.

Explicamos los conceptos que involucra el conocimiento en salubridad nos referimos primero a la teoría del conocimiento es una fase progresiva y sucesivo perfeccionado por el individuo para conocer su orbe y efectuar como individuo, también enfoca el conocimiento como el resultado de una analogía entre un individuo que conoce y un cuerpo que puede conocerse, la rama que estudia el conocimiento es la epistemología. El conocimiento presenta 2 corrientes como el escepticismo, dogmatismo, por su naturaleza los conforma dos vertientes: idealismo y realismo. Decidido con esta mejora y tal como se admite, la iniciación y avance del conocimiento es un paso paulatino: toda persona al inicio tiene en el estilo atraída por los sentidos los cimientos para sujetar la realidad, pronto asimila, es decir se procede a elaborar juicios que les transporten a formas indefinidas, un campo caracterizado del inicio de captura de la realidad en su experiencia diaria. (Ramírez, 2015).

Se consideró un proceso de edificación del conocimiento surge de la necesidad de interés del sujeto la mayoría del conocimiento que estamos utilizando resulta de las explicaciones espontaneas que cada individuo construye. Por consiguiente, el conocimiento está conformado por 3 tipos: conocimiento humano se caracteriza por lo que las personas saben o hacer, social este tipo se caracteriza por conocimiento en grupo o de manera individual, y el estructurado está enfocado en normas y reglamentos (Pérez ,2016).

El conocimiento se logra midiendo en tres formas, donde cada una de ellas se orienta a una parte determinada del conocimiento general. Según niveles de complejidad: El ser humano puede captar un objeto en tres diferentes niveles: sensible, conceptual y holístico. El conocimiento sensible consiste en captar un objeto por medio de los sentidos; gracias a ella podemos almacenar en nuestra mente las imágenes de las cosas, con color, etc. El conocimiento conceptual, que consiste en representaciones invisibles, inmateriales, pero universales y esenciales. La principal diferencia es que el conocimiento sensible es singular y el conceptual universal. El conocimiento holístico (también llamado intuitivo) significa captar al objeto dentro de un amplio contexto, como elemento de una totalidad, sin estructuras ni límites definidos con claridad. La principal diferencia entre el conocimiento holístico y conceptual reside en las estructuras. El primero carece de estructuras, o por lo menos, tiende a prescindir de ellas. El concepto, en cambio, es un conocimiento estructurado. La experiencia estética proporciona un ejemplo de conocimiento holístico. Según el grado o criterios de conocimiento: este puede ser medido en alto, medio y bajo; de acuerdo a parámetros de medición también puede ser llamado como conocimiento adecuado e inadecuado, esta va sujeto a condiciones como la edad, grado cultural, etc.

El conocimiento en salubridad es él es el entendimiento o percepción de higiene, las buenas prácticas de manipulación en alimentos por parte de los vendedores, manejo de residuos sólidos y la desinfección (Hessen, 1981 como se citó en Pérez, 2016). La higiene, consiste en un conglomerado de acciones de carácter que permite garantizar la salud individual, nació en la Grecia clásica, fundamentada en la teoría humoral hipocrática, y se transformó en la Edad Media por la influencia de la teoría miasmática. La higiene pública, se define como

responsable a autoridades estatales para garantizar la salud de las localidades, apareció en la Edad Media como consecuencia de una epidemia. Estas dos maneras de idear la higiene transigirán permutaciones significativas durante los siglos, evoluciono hasta llegar al siglo XX y llamarse salud pública. (Quevedo, 2015)

La higiene alimentaria según la (OMS), define como un conjunto de características que debe estar presente desde la elaboración, recepción, almacenamiento y transporte del alimento de tal manera que preserve la salubridad del mismo. La higiene alimentaria es la agrupación de medidas ineludibles para avalar la garantía y cuidado de los productos alimenticios, conteniendo así desarrollo, manejo y provisiones al usuario (Calderón, 2015). La higiene es de gran importancia en todo establecimiento porque permite la prevención de cualquier posible riesgo, enfermedades contaminación de alimentos que se presente debido a la mala praxis durante sus actividades.

La higiene personal del vendedor es de gran importancia deberá utilizar una vestimenta de color claro ,gorro y calzado adecuado de acuerdo a la actividad que realicé, deberá presentar su carnet de salubridad una vez al año de tal manera que garantice su buen estado de salud esto es verificado por el administrador del mercado municipal, en los puestos de carnes rojas/aves y vísceras los vendedores deberán utilizar un mandil impermeable limpio y de color claro, gorra que recoja todo su cabello, uñas limpias y cortas , el equipo que se utiliza debe ser de acero inoxidable cuchillos, bandejas, sierras cortadoras ,balanzas y está prohibido uso de troncos de árboles. Los puestos de ventas de frutas y verduras deben tener estantes o andamios limpios, la altura con el suelo es de 0.60 mts. (Minsa, 2017)

Según la organización panamericana de salud (OPS), inocuidad alimentaria es la seguridad que un alimento no causara daño después de su consumo. Los alimentos están asociados a factores de contaminación pueden ser por medios físicos, químicos y biológicos, por esta razón la inocuidad debe ser un objetivo no negociable para la salud pública .En nuestro país existen normas y sectores involucrados en la vigilancia sanitaria de los alimentos así tenemos la ley de inocuidad alimentaria N°1062, Ley N° 29571 Código de Protección y Defensa

del Consumidor, los órganos encargados de la supervisión sanitaria a nivel nacional está conformada por Ministerio de Salud(DIGESA), Ministerio De Producción(SANIPES) y Ministerio De Agricultura(SENASA).

En el Perú desde el 2003 ,según el estatuto sanitario de mercados de abastos con Resolución Ministerial N° 282-2003-SA/DM se sigue las siguientes normativas respecto a la limpieza de los operadores de suministros, deberán mantener un estricto pulcritud y cumplir con las praxis higiénicas, el fregado de manos se debe realizar antes, durante y después de utilizar los servicios higiénicos, al estornudar o sobarse la nariz, en las manos no se colocara alhajas; las uñas cortas, limpias y sin esmalte. No emplear lociones, o sustancias que puedan contaminar los productos comestibles. No se deberá fumar ni tomar mientras se trabaja con alimentos Los productos de limpieza se deberá colocar lejos de los alimentos y la limpieza se realizará antes y al finalizar las actividades De la vestimenta de los manipuladores utilizarán ropa mandil o chaqueta blanca o de color claro, sé utilizara cofia o redecilla. Los comerciantes de carnes y menudencias, pescados y mariscos, deben usar botas de goma y guardapolvo de material impenetrable, se debe lavar diariamente la vestimenta, se brindará charlas a los operadores de suministros.

Las buenas praxis durante la operación de alimentos, están sujetas a normativas disponibles para la higiene, salubridad, las mismas que permiten la elaboración controlada y pareja de los suministros, respetando las normas se garantiza la calidad, e inocuidad de los mismos (Cabo, 2015). Al implementar las condiciones de higiene en los locales de venta de alimentos con proceso primario, se prevé la contaminación, cuidando la salud de quienes consumen. Por consiguiente, se detalla como manipulador de alimentos a todos aquellos individuos que, que operan y tienen acercamiento continuo con todo el proceso de elaboración, transporte, acopio. (Calderón, 2016)

Los residuos sólidos son materiales desechados, que en estado sólido ya no se usan (Minan, 2020). La gestión de los desechos para cada espacio de negocio debe contar con un tacho de basura, debe estar rotulado de tal manera que será clasificado en residuos orgánicos, inorgánicos y biocontaminantes en la parte interna debe contener una bolsa negra de plástico y debe ser llevado al contenedor principal del mercado. (Minsa, 2021) La limpieza se detalla cómo el transcurso de remoción, por medios mecánicos físicos, del desecho acumulado en los espacios inactivos que forman una base efectiva para la presencia de microbios. El agente básico es el detergente. Su objetivo es la exclusión física de elemento orgánico y de la contaminación de los objetos. La limpieza es el antecesor de la desinfección.

La desinfección según la OMS, es disminución, a través de elementos químicos o procesos físicos, de un total de microbios en el medio ambiente, a un grado que no implique la calidad ni la aptitud de los alimentos. Para ser segura, la desinfección debe ser antepuesta por una meticulosa limpieza. Limpieza y saneamiento se debe realizar todos los días permite la reducción de microbios distribuidos en el entorno, mediante la utilización de productos sintéticos y procedimientos físicos, desde un enfoque que no interfiera con la calidad del alimento. (MINAN, 2019).

La conceptualización de bioseguridad según (Delfín, 1999 como se citó en Guerrero, 2017). Se trata de un conglomerado de lineamientos, que pueden constituir una norma, cuya intención es la salvaguarda de la existencia de los seres vivos en concordancia con el medio ambiente. (Arivilca, 2019) define a bioseguridad como una normativa de actuación y está orientada al logro de cualidades cuya misión es disminuir el riesgo de quienes laboran en prestaciones de salud. El concepto de bioseguridad se define según la organización de la salud (OMS,2016) como complemento de pautas o acciones para cuidar la vida del individuo, frente a los peligros biológicos, químicos y físicos a los que es propenso durante el desarrollo de sus actividades, también a los pacientes y al medio ambiente.

Los protocolos de bioseguridad frente al coronavirus según el MINSA y el Ministerio De Producción para dar inicio a las actividades de los centros de abastos se implementaron medidas preventivas para evitar la propagación del coronavirus en los mercados, por lo que contamos con pasos preventivos por parte de los vendedores de los puestos, los comerciantes / vendedores deben estar registrados, la ropa de los vendedores de alimentos debe ser una chaqueta o delantal, resistente a lavarse continuamente y estar limpio, usar una redecilla que cubra completamente el cabello y usar una máscara, los vendedores de alimentos deben realizar un estricto aseo de manos antes y después de tocar superficies posiblemente contaminadas, los vendedores deben estar con las uñas recortadas, limpias y sin pulido, tampoco deben usar anillos u otros accesorios, si el comerciante tiene síntomas probables de Covid 19, o en casa hay casos confirmados, no deben asistir al trabajo e informarán a la administración del mercado, los vendedores no asistirán al mercado con menores evitando las aglomeraciones, las acciones de prevención por parte del mercado de abastos municipal es la exigencia al usuario del uso correcto y obligatorio de la mascarilla y careta facial, distanciamiento social no menor de un metro, instalación de lavatorios para el lavado de manos y aplicación de alcohol al ingreso, toma de temperatura, limpieza del área (Minsa,2021).El distanciamiento social radica en conservar un trayecto seguro entre usted y otras personas que no corresponden a su residencia, esta distancia debe tener 2 metros aproximadamente, para evitar la propagación del covid19. (Minsa, 2020).

Los implementos de protección personal (EPP) son utilizados de acuerdo con protocolos de bioseguridad establecidos. Pueden hacer como una muralla para minimizar el peligro de exhibición a aerosoles, salpicaduras e inoculación accidental. (OMS, 2015). Así tenemos las mascarillas que se utilizan como medidas preventivas para impedir dejar expuestos el sitio de la nariz y mucosas de la boca a sustancias posiblemente infectadas. Estas están hechas de un material apto para filtrar, con la intención de disminuir la propagación de microbios durante acciones sencillas como el hablar, toser y respirar. Además, tiene capas anti fluidos.

Las cofias o redecillas previenen que los víveres se contaminen con cabellos, tierra, polvo, humo, así mismo este elemento protector cubre y cuida el cuero cabelludo del vapor. El uso de mandil son las ropas protectoras que protegen de la contaminación de gérmenes, sustancias contaminadas (sangre, aceite, etc) durante las actividades diarias en los puestos de ventas del establecimiento, esta ropa es de color claro, el material impermeable es mejor que el de tela porque facilita su limpieza.

En cuanto a la administración del mercado ese dedica a las coordinaciones con las diferentes áreas competentes para mantener el cumplimiento óptimo de las diferentes funciones, así como: limpieza, contratación de personal que controle el cumplimiento de las medidas de protección como uso correcto de la mascarilla, que no haya aglomeración, la toma de temperatura, control del área de descarga de productos que llegan al mercado, también un horario de apertura y cierre ,vigilancia tanto interior como exterior protegiendo a las personas que recurren a este establecimiento, mantener coordinaciones con otras instituciones así como el ministerio de salud, ministerio de producción, SENASA entre otros.

III. METODOLOGÍA

3.1 Tipo y diseño de investigación

Dicho trabajo presenta un enfoque cuantitativo, se basa en la recopilación de datos para probar hipótesis basadas en la medición numérica y el análisis estadístico para construir patrones de comportamiento, ser guiado por el contexto, sus objetivos y el problema de estudio. (Hernández, Zapata, Mendoza & 2015).

Fernández, P. y Díaz, P. (2015) la investigación cuantitativa tiene como objetivo establecer la fuerza de agrupación o correspondencia entre variables, la generalidad y objetivación de las deducciones a través de una muestra para formar ilación de una cantidad de la cual todo ejemplo proviene.

El presente estudio es un tipo de investigación aplicada, su finalidad es solucionar asuntos prácticos y convertirlos en algo beneficioso. (Hernández, 2015).

El diseño es no experimental, descriptivo correlacional y de corte transversal ya que se indagará las características de cada variable de estudio y su correlación, la cual permitirá medir el nivel de relación que existe entre ambas variables (Sánchez y Reyes, 2015).

El tipo de corte que presenta esta investigación es transversal, ya que los datos fueron recopilados en un momento único y preciso, a partir de una población determinada.

3.2. Variables y operacionalización

Este trabajo de investigación consideró 2 variables la primera es el conocimiento en salubridad y la segunda el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad.

Variable 1: Conocimiento en salubridad

La definición conceptual de la primera variable se define según (Hessen,1981, como se citó en Pérez, 2016) es una fase progresiva y gradual desarrollado por el hombre para conocer su mundo y realizarse como individuo, también enfoca el conocimiento como el resultado de una relación entre un sujeto que conoce y un objeto que puede conocerse se considera al conocimiento que surge de la necesidad de interés del sujeto.

Como definición operacional según Minsa (2020) de variable es el nivel de entendimiento o percepción del conocimiento en salubridad por parte de los comerciantes, presenta como operacionalización 4 dimensiones los cuales son: higiene del vendedor, buenas prácticas de manipulación de alimentos, manejo de residuos sólidos, desinfección. Dichas dimensiones presentan indicadores como: instalaciones, equipos, personal, almacenamiento, recepción, distribución, uso de tachos de basura, uso de contenedores, pisos, paredes y servicios higiénicos.

Variable 2: Cumplimiento de los protocolos de bioseguridad

La definición conceptual según (Delfín, 1999, como se citó en Guerrero, 2017). Es un conjunto de medidas y disposiciones, que pueden formar una norma, cuya finalidad es la protección de la vida en dos de los reinos, animal y vegetal y al que se suma el medio ambiente.

Como definición operacional según Minsa (2020) de esta variable es el conjunto de acciones de prevención para evitar la propagación del coronavirus por comerciantes del establecimiento de abastos San Martín situado en la provincia de Lambayeque, presenta como operacionalización 4 dimensiones: distanciamiento social, equipamiento de seguridad, limpieza, gestión de mercado.

Los indicadores son: aforo máximo señalizado, aforo controlado por personal, puertas de ingreso y salida marcadas, uso de mascarillas, gorras y mandil, uso de alcohol, uso de barreras de protección, desinfección de manos y suelas al ingreso, lavatorios de manos, desinfección general del mercado, el área de descarga de productos desinfectados.

3.3. Población, muestra y muestreo

Hernández et al. (2015) señala que “Una población es el conjunto de todos los casos que concuerdan con una serie de especificaciones”.

“La muestra es un subgrupo de la población de interés sobre el cual se recolectarán datos, y que tiene que definirse y delimitarse de antemano con precisión, además de que debe ser representativo de la población”. (Hernández et al., 2015).

La muestra es de tipo no probabilístico o dirigida es un subgrupo de la población en el que la selección de los elementos no depende de la probabilidad, sino de las características del estudio y los propósitos del autor. (Hernández et, 2015)

En el presente estudio se trabajará con la población de comerciantes del mercado minorista de abastos San Martín, Lambayeque, la cual está integrada por 113 comerciantes adjudicatarios de los cuales todos vienen laborando a la fecha de acuerdo al rubro establecido en la administración de dicho establecimiento tenemos así: vendedores de carnes, pollo, productos hidrobiológicos, frutas, verduras, ropa, accesorios, técnicos de artefactos, piñatería.

El muestreo no probabilístico, se usó, donde el total de los comerciantes que cooperaron se determinó por criterios de exclusión. El total que se evaluó fue de 98 usuarios.

Criterios de exclusión

- Personas menores de edad que se encontraron durante la encuesta (3)
- Comerciantes que no quieren participar de la encuesta (9)
- Puestos cerrados (3)

3.4. Técnicas e instrumento de recolección de datos

Técnica

La técnica empleada en este estudio fue la encuesta la cual está conformada por preguntas coherentes cuyo fin es la recolección de los datos para luego ser analizados estadísticamente (Hernández, 2015).

Bernal (2015) señala que: la encuesta Es una de las técnicas más utilizadas para la recopilación de datos en trabajos de investigación cuantitativa, se basa en un cuestionario o un grupo de preguntas que se elaboran con la intención de obtener información de las personas.

Instrumento

El cuestionario admite recoger indagación y datos para su tabulación, descripción y análisis en un estudio o investigación. (Hernández, Fernández y Batista, 2015)

El cuestionario es la herramienta que se emplea para la recaudación de la información, el cual está basado en la escala de Likert.

Hernández et al. (2015), menciona que este instrumento: Consiste en un conjunto de elementos enviados en forma de declaraciones o juicios, a los que se solicita la reacción de los participantes.

El primer cuestionario de la variable conocimiento en salubridad ha sido de elaboración propia, el segundo cuestionario de la variable cumplimiento de protocolos de bioseguridad ha sido elaborado siguiendo el modelo de la guía de lineamientos de protocolos de bioseguridad de mercados de abastos del Ministerio de salud. (Minsa, 2020)

Validez

Según Busot (2004) “Es un proceso de carácter obligatorio el cual tiene como finalidad medir lo propuesto, que los ítems estén redactados de tal manera que cumplan con las normas de diagramación y se correspondan con las variables definidas”.

El cuestionario que se desarrolló tuvo la validez correspondiente por el juicio de expertos en el tema seleccionado, la solicitud fue presentada a los jueces

la Dra. en Metodología de la investigación Díaz de Angulo Doris Margot y la Mg Sofía Díaz Castillo Jefa del área de promoción de salud quienes fueron los encargados de la evaluación y decretaron que existe suficiencia en ambas herramientas y que es aplicable en la población de estudio.

Confiabilidad

Según Hernández (2015), esta se da, cuando un instrumento se aplica repetidas veces, al mismo objeto de investigación, por lo cual, se deben obtener resultados iguales o parecidos dentro de un nivel razonable, es decir, que no se observen distorsiones, que puedan imputarse a defectos que sean del instrumento mismo.

Para comprobar la confiabilidad del estudio se indagaron los datos mediante el parámetro de estadística “Alfa de Cron Bach”, para lo cual los instrumentos se aplicaron a un total de 30 usuarios. El SPSS fue el programa estadístico en el que luego se procesó cada uno de los datos recopilados para el análisis de cada variable del estudio. Los resultados de confiabilidad que se obtuvieron fueron de 0.82 para la variable conocimiento en salubridad y su instrumento correspondiente y de 0.844 para la variable cumplimiento de los protocolos de bioseguridad y su instrumento. De acuerdo al análisis de ambos resultados anteriores presentan confiabilidad alta, por lo que se deduce que los instrumentos de ambas variables son confiables.

3.5. Procedimientos

Para poder empezar con el estudio correspondiente de esta investigación se efectuó una prueba piloto con el fin de poder analizar la confiabilidad de ambos instrumentos, en total fueron 30 comerciantes del Mercado San Martín, se eligieron los interesados de acuerdo al criterio de exclusión, y se les pudo aplicar los cuestionarios basados en la escala Likert.

Además, la validez de cada instrumento fue realizada mediante el juicio de expertos y se presentó la solicitud correspondiente a la administración del mercado para la aplicación del instrumento como para la autorización del uso de nombre y la posterior publicación en el repositorio de la universidad de manera pública. Luego de realizar la prueba piloto, tener la validación del instrumento y la

autorización para la aplicación del mismo, paso siguiente se iniciará con la recopilación de datos mediante las encuestas realizadas a los 98 comerciantes de la muestra no probabilística del estudio que laboran en dicho centro de abastos, para lo cual se les informara sobre los objetivos del estudio y tendrán un total de 15 minutos para realizar la encuesta.

A continuación, se efectuó el análisis de las 98 encuestas con apoyo del programa SPSS versión 25.0. Por último, los resultados del estudio se mostraron en las tablas y figuras con la correspondiente interpretación, las que estuvieron acordes con los objetivos y las hipótesis planteada.

3.6 Métodos de análisis de datos

Las informaciones conseguidas en las encuestas se analizaron mediante los métodos de la estadística descriptiva e inferencial, los programas que se utilizaron fueron el programa de Excel para generar las tablas con los datos posteriores al realizar el análisis en el SPSS. El instrumento empleado fue la encuesta de creación propia para la variable de conocimiento en salubridad, para la segunda variable se empleó la encuesta adaptada con el cuestionario del Ministerio de Salud 2020, además de la confiabilidad de Cronbach, el cual fue aplicado a los comerciantes del mercado minorista San Martín.

3.7 Aspectos éticos

Este estudio de investigación cumple con los lineamientos establecidos por la escuela de postgrado de la Universidad César Vallejos, además de aplicar los principios éticos: beneficencia, no maleficencia, autonomía y justicia.

Justicia se trató de manera igualitaria a cada comerciante sin distinción de raza, sexo y credo preservando su identidad y el uso de dicha información serán solo para fines científicos. Autonomía, la información recopilada por los comerciantes no se modificará, respetando su elección hacer parte o no de la investigación, la aplicación de este principio será con su consentimiento informado. No Maleficencia, los datos que se encontrarán serán de uso exclusivo de la investigadora y serán procesados confidencialmente. Beneficencia, la indagación adquirida se manejará para realizar nuevas contribuciones o estrategias para

mejorar el conocimiento en salubridad y la implementación de los protocolos de bioseguridad para disminuir el riesgo contagio de los comerciantes del mercado y el respeto a través del consentimiento informado, el cual será firmado por el participante que accederá voluntariamente participar en el estudio.

En relación al formato y las referencias bibliográficas se respetó el manejo adecuado de las normas APA 7ma edición, con las fuentes de diversos autores con sus publicaciones en inglés y en español.

IV.RESULTADOS

4.1. Análisis descriptivo

Para el análisis descriptivo, se tomaron en consideración los porcentajes y frecuencias de las variables, así como sus respectivas dimensiones, estos resultados se muestran a través de las tablas de distribución de frecuencias correspondientes, así como se muestran a continuación.

Tabla 1

Distribución de la frecuencia de la variable conocimiento en salubridad

Nivel	V1. Conocimiento Salubridad		D1. Higiene del vendedor		D2. Prácticas de manipulación de alimentos		D3. Manejo Residuos solidos		D4Desinfección	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Mala	2	2.0	2	2.0	3	3.0	4	4.0	2	2.0
Buena	80	81.8	73	74.5	72	72.8	86	86.9	81	82.2
Regular	16	16.2	23	23.5	23	23.5	21	8.0	15	15.2
Total	98	100.0	98	100.0	98	100.0	98	100.0	98	100.0

De acuerdo a la tabla 1 se observa de acuerdo a los datos obtenidos en cuanto a la variable conocimiento en salubridad y sus dimensiones de un total de 98 encuestados que el 81,1% percibe un conocimiento bueno en salubridad por parte de los comerciantes, mientras que un 16,2 presenta regular conocimiento en salubridad y solo 2% es mala su conocimiento en salubridad, al mismo tiempo se observa el resultado de la dimensiones higiene del vendedor es buena con un 74,5%,y 23,5 regular , y siendo mala con un 2%, en la dimensión buenas prácticas de manipulación de alimentos se obtuvo un 73,8% siendo su nivel bueno, el 23,5 regular las prácticas de manipulación de alimentos y mala un 3,0%,en la dimensión manejo de residuos sólidos se percibió un buen manejo con 86,9%,regular 8% y solo 4% mala, en la dimensión limpieza y desinfección se obtuvo un 81,2% siendo buena ,regular 15,2 y siendo mal solo 2%.

Tabla 2

Distribución de la frecuencia de la variable cumplimiento de los protocolos de bioseguridad.

Niveles	VII Cumplimiento de protocolos bioseguridad		Distanciamiento social		Equipamiento de seguridad		Limpieza		Gestión del mercado	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Mala	0	0,0	0	0,0	3	3,0	3	3,1	0	0
Buena	84	85,8	74	74,5	72	73,8	90	91,9	90	91,9
Regular	14	14,2	24	24,5	23	23,5	5	5,1	8	8,1
Total	98	100,0	98	100,0	98	100	98	100	98	100

De acuerdo a la tabla 2 se observa de acuerdo a los datos obtenidos en cuanto a la variable cumplimiento de los protocolos de bioseguridad y sus dimensiones de un total de 98 encuestados que el 85,8% percibe el cumplimiento de protocolos de bioseguridad como bueno ,siendo 14,2% regular, al mismo tiempo se observa el resultado de la dimensiones distanciamiento social 74,5% refiere es buena , 23,5% regular ,en la dimensión equipamiento de seguridad se obtuvo un 73,8% refiere es bueno el cumplimiento de este protocolo, el 23,5 regular y con un 3,0% es mal, en la dimensión limpieza se percibió como bueno con 91,9% ,regular 5,1% y solo 3,1% mala, en la dimensión gestión del mercado se obtuvo un 91,9% siendo buena ,regular 8,1 y siendo mala solo 2%.

4.2. Análisis inferencial

Para la prueba de hipótesis se tomó en cuenta los parámetros de las pruebas no paramétricas, por lo que tanto la hipótesis general y las específicas se analizaron mediante la prueba de Rho de Spearman.

Ho: No existe relación entre conocimiento en salubridad y cumplimiento de los protocolos de bioseguridad frente al Covid19 de los comerciantes del mercado san Martín Lambayeque 2021.

H 1: Existe relación entre conocimiento en salubridad y cumplimiento de los protocolos de bioseguridad frente al Covid19 de los comerciantes del mercado san Martín Lambayeque 2021.

4.2.1 Prueba de la hipótesis general

Tabla 3

Conocimiento en salubridad y cumplimiento de protocolos de bioseguridad

Rho de spearman

		Conocimiento en salubridad	
Rho spearman	Cumplimiento de protocolos de bioseguridad	Coeficiente de correlación Sig. Bilateral	,454** ,000
		N	98

** . La correlación es significativa al nivel 0,01 (bilateral)

En la tabla 3 se evidencia la prueba de correlación de Rho de Spearman con un valor de 0.454, lo cual nos indica que existe una correlación positiva moderada, además $p = 0.00 < 0.01$, lo cual nos comprueba que debemos rechazar la hipótesis nula. En consecuencia, se puede afirmar que el conocimiento en salubridad presenta una relación moderada con el cumplimiento de protocolos de bioseguridad frente al covid19 en comerciantes del mercado san Martin Lambayeque.

4.2.2. Prueba de hipótesis específica 1

Tabla 4

Correlación entre la dimensión higiene del vendedor y distanciamiento social

		Higiene del vendedor	
Rho spearman	Distanciamiento social	Coefficiente de correlación	,342**
		Sig. Bilateral	,000
		N	98

** . La correlación es significativa al nivel 0,01 (bilateral)

En la tabla 4 se puede ver la prueba de correlación Rho de Spearman con un valor de 0.342, lo que implica que existe una correlación positiva baja, además $\rho = 0.00 < 0.01$, lo que nos muestra que debemos rechazar la hipótesis nula. En consecuencia, se puede argumentar que la dimensión de higiene del vendedor y el distanciamiento social tienen una relación positiva baja.

4.2.3. Prueba de hipótesis específica 2

Tabla 5

Correlación entre la dimensión buenas prácticas de manipulación de alimentos y equipamiento de seguridad

Buenas prácticas de manipulación de alimentos			
Rho spearman	Equipamiento de Seguridad	Coefficiente de correlación Sig. Bilateral	,442** ,000
		N	98

** . La correlación es significativa al nivel 0,01 (bilateral)

En la tabla 5 se evidencia la prueba de correlación de Rho de Spearman con un valor de 0.442, lo cual nos indica que existe una correlación positiva moderada, además $p = 0.00 < 0.01$, lo cual nos comprueba que debemos rechazar la hipótesis nula. En consecuencia, se puede afirmar que la dimensión buena prácticas de manipulación de alimentos y equipamiento de seguridad tienen una relación positiva moderada.

4.2.4. Prueba de hipótesis específica 3

Tabla 6

Correlación entre la dimensión manejo de residuos sólidos y desinfección

		Manejo de residuos sólidos	
Rho spearman	Desinfección	Coefficiente de correlación	,422**
		Sig. Bilateral	,000
		N	98

** . La correlación es significativa al nivel 0,01 (bilateral)

En la tabla 6 se evidencia la prueba de correlación de Rho de Spearman con un valor de 0.422, lo que muestra que existe una relación moderada positiva, además $p = 0.00 < 0.01$, lo cual nos comprueba que debemos rechazar la hipótesis nula. Por consiguiente, se puede afirmar que existe relación moderada positiva entre manejo de residuos sólidos y el cumplimiento del protocolo desinfección de los comerciantes del mercado de abastos San Martín.

4.2.5 Prueba de hipótesis específica 4

Tabla 7

Correlación entre la dimensión Gestión del mercado y limpieza

		Gestión del mercado	
Rho spearman	Limpieza	Coeficiente de correlación	,383**
		Sig. Bilateral	,000
		N	98

** . La correlación es significativa al nivel 0,01 (bilateral)

En la tabla 7 se demuestra la prueba de correlación de Rho de Spearman con un valor de 0.383, lo cual nos dice que existe una correlación positiva baja, además $p = 0.00 < 0.01$, lo que nos comprueba que debemos rechazar la hipótesis nula. Se concluye, que la dimensión gestión del mercado y limpieza presentan una relación positiva baja.

V. DISCUSIÓN

En este presente trabajo de investigación se procedió a ejecutar la discusión correspondiente. Este estudio asumió como objetivo general determinar la relación que existe entre conocimiento en salubridad y cumplimiento de los protocolos de bioseguridad frente al Covid 19 de comerciantes en el mercado San Martín 2021 en Lambayeque. Partiendo así de la hipótesis general de la relación que existe entre conocimiento en salubridad y cumplimiento de los protocolos de bioseguridad frente al covid19 , obteniendo como resultados que la mayoría de comerciantes presentan un conocimiento bueno en salubridad con un 81,1% ,en cuanto a la dimensión higiene del vendedor se obtuvo 74,5% que es buena, así también la dimensión buenas prácticas de manipulación de alimentos se obtuvo un resultado bueno de 72.8% ,en la dimensión manejo de residuos sólidos 86.9% , y finalmente en la dimensión desinfección un resultado de 82.2% siendo bueno en los comerciantes del mercado San Martín ,lo que coincide mi investigación con resultados obtenidos por Rodríguez(2016) quien obtuvo en su trabajo de investigación un resultado regular en cuanto a conocimiento en salubridad e higiene en un centro de abastos municipal, esto se debe al tiempo y espacio, ya que actualmente los mercados municipales son supervisados constantemente por las instituciones del Ministerio de Salud, Senasa y al personal perenne encargados de capacitar en temas referentes a salubridad, higiene e inocuidad alimentaria entre otros temas competentes a salud pública .

Este trabajo de investigación coincide con los resultados de Saldaña (2019) quien realiza su investigación en mercado minorista del distrito de Eslabón, en el departamento de San Martín, teniendo presente que las actuales condiciones del establecimiento de alimentos son pocos salubres, haciendo hincapié en las mejoras de infraestructura, ventilación, iluminación y las capacitaciones constantes a los comerciantes en diversos temas relacionados a higiene y el manejo adecuado de alimentos.

Referente a la variable cumplimiento de protocolos de bioseguridad se obtuvo que la gran mayoría de comerciantes del mercado San Martín presentan un buen cumplimiento de los protocolos de bioseguridad para prevenir el Covid 19 con un 85,4%, así también en la dimensión distanciamiento se obtuvo como resultado un buen cumplimiento de dicha medida de 74.5% ,en la dimensión equipos de protección se obtuvo un buen cumplimiento 73.8% por parte de comerciantes ,en la dimensión limpieza y desinfección se obtuvo 91.9% y finalmente en la dimensión gestión del mercado obteniendo un buen cumplimiento de 91.9 % estos resultados de esta investigación coinciden con Candiotti y Villanueva (2021), quienes durante su investigación referente a conocimiento y practica de los protocolos de bioseguridad durante sus encuestas obtuvieron un 54% conocimiento medio y en cuanto al cumplimiento un 73% de los vendedores cumplían con dichos lineamientos para prevenir el coronavirus.

De acuerdo al cumplimiento de los protocolos de bioseguridad en el mercado San Martín y a los resultados obtenidos de manera buena esta investigación coincide con los resultados obtenidos por Miranda (2020) en su estudio tuvo como finalidad establecer el grado de conocimiento que poseen los trabajadores del centro de abastos sobre los lineamientos de prevención frente al covid19 ubicado en Breña, su muestra estuvo integrada por 120 comerciantes, empleo la encuesta para recaudar información, dicha indagación dio como resultados que el 22% de los mercaderes mostraron un grado de conocimiento medio y el 78% un elevado conocimiento. De acuerdo al grupo las damas en comparación con caballeros presentaron un 12,5% frente a 9,2% de nivel de conocimiento medio y 45,8% frente a 32,5% de nivel alto respectivamente. Llegando a la conclusión que un porcentaje mayor a la mitad de los mercaderes del centro de abastos cumplen con los lineamientos dictados por el gobierno, procurando la integridad de los visitantes que concurren a dicho establecimiento municipal.

De acuerdo a la hipótesis general del estudio y a los resultados obtenidos mediante Rho de Spearman existe una correlación moderada entre conocimiento en salubridad y el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad con un resultado de 0.454 coincidiendo con la investigación de Gonzales (2020), tuvo como objetivo establecer el grado de conocimiento y aplicación de las medidas de bioseguridad para evitar la propagación del coronavirus en cierto establecimiento obteniendo un 70% bueno en el cumplimiento de los protocolos por parte de los trabajadores entre ellos el uso correcto de mascarillas, distanciamiento social, la limpieza y desinfección constante coincidiendo dicha investigación con la del autor, donde se obtuvo un 85,4 en cumplimiento de dichos protocolos de bioseguridad por parte de los comerciantes del mercado San Martín.

También en el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad en el mercado San Martín se obtuvieron un buen resultado con un porcentaje de 85,4% en la dimensión distanciamiento social, equipo de seguridad 73.8%, limpieza 91.9% y la dimensión gestión del mercado con 91.9% coincidiendo con la investigación de García y Velásquez (2021) donde esta investigación tuvo como objetivo establecer el resultado de la injerencia educativa en el conocimiento de comerciantes sobre disposiciones preventivas del Covid19 en un mercado, obteniendo como resultado que la cantidad de comerciantes posee un elevado conocimiento representado por el 74% mientras que el 26% tiene nivel bajo de conocimientos en las medidas de bioseguridad.

En cuanto al cumplimiento de protocolos de bioseguridad los resultados coinciden con la investigación de Guilindro y Mayon (2020). Su trabajo consistió en la preparación de un plan para la mercantilización de suministros durante la emergencia sanitaria, detectó que los lineamientos efectuadas para evitar la propagación son ineficientes, así mismo se corroboró que los comerciantes que atienden a los compradores no han recibido capacitaciones. Dicha idea tuvo una aceptación positiva del 89,6% por parte de los comerciantes que trabajan en dicho mercado y 79,2% en que se planteen enseñanzas permanentes.

En la hipótesis específica 1, y la hipótesis específica 2 en cuanto a la correlación higiene distanciamiento social tenemos un Rho de Spearman con un valor de 0.342, lo cual nos indica que existe una correlación positiva baja según, Gastulumendo y Silvestre (2021) tuvo como objetivo establecer el resultado de la injerencia educativa en el conocimiento de comerciantes sobre disposiciones preventivas del Covid19 en un mercado ubicado en Huacho. Se concluyó que el grado de conocimiento que poseen los comerciantes va desde nivel medio a bajo; no obstante, con la orientación educativa se obtuvo una respuesta positiva.

En la hipótesis específica 2 buenas prácticas de manipulación de alimentos y el equipamiento de seguridad presentan una correlación positiva, lo que indica que los comerciantes presentan un buen conocimiento en manipulación de alimentos y el cumplimiento de implementos de seguridad para prevenir el covid19 en este centro de abastos, sin embargo, dichos resultados no coinciden con la investigación de Eche (2020), quien concluyó no hace uso de buenas prácticas de higiene por lo que se recomienda a las autoridades implementar medidas que permitan brindar una buena calidad de atención a la población.

En la hipótesis específica 3, en cuanto a la correlación entre manejo de residuos sólidos y desinfección tenemos un Rho de Spearman con un valor de 0.422, lo cual nos indica que existe una relación moderada positiva, coincidiendo estos resultados con el trabajo de Almendári (2020) en su trabajo de investigación tuvo como finalidad establecer la similitud del comercio informal y salubridad en las instalaciones de un mercado y se obtuvo resultados que la importancia del conocimiento y práctica de la salubridad son importantes para la salud pública y que las autoridades competentes deben buscar espacios adecuados para el comercio ambulatorio. En la hipótesis específica 4, en cuanto a la correlación tenemos un Rho de Spearman con un valor de 0.383, lo cual nos indica que existe una correlación positiva baja entre gestión del mercado y desinfección, para ello la gestión del mercado se tiene que mejorar para que exista concordancia y cumplimiento de los protocolos de bioseguridad y evitar así el contagio de los comerciantes y el público asistente.

VI.CONCLUSIONES

- **Primera:** Los resultados que se obtuvieron basados en la hipótesis general, hacen referencia que la variable conocimiento en salubridad y cumplimiento de los protocolos de bioseguridad frente al covid19 de los comerciantes del mercado San Martín año 2021 presentan una relación moderada. La mayoría de los comerciantes del mercado San Martín poseen un nivel bueno en conocimiento en salubridad 81,1%de acuerdo a los cuestionarios resueltos y un buen cumplimiento de protocolos de bioseguridad con un 85.4%.
- **Segunda:** Se concluyó que la dimensión higiene del vendedor y distanciamiento social presentan una relación positiva baja de comerciantes del mercado San Martín 2021 Lambayeque.
- **Tercera:** Podemos concluir que la dimensión buena prácticas de manipulación de alimentos y equipamiento de seguridad presentan una relación positiva moderada de los comerciantes del mercado San Martín 2021 Lambayeque.
- **Cuarta:** Los resultados que se obtuvieron podemos concluir que la dimensión manejo de residuos sólidos y la desinfección se relaciona de manera positivo de los comerciantes del mercado San Martín 2021 Lambayeque.
- **Quinta:** Se concluyó que la dimensión gestión del mercado y limpieza presentan una relación positiva baja de los comerciantes del mercado san Martín 2021 Lambayeque.

VII.RECOMENDACIONES

Primera: A los funcionarios y encargados continuar con el desarrollo de capacitaciones y talleres en temas como: salubridad, higiene, lineamientos de bioseguridad, saneamiento, con una mayor continuidad para prevenir el coronavirus, para así seguir mejorando la capacidad de entendimiento, comprensión y la aplicación de los mismos para que sea de beneficio a los comerciantes y público que acude a dicho establecimiento.

Segunda: Se recomienda a las autoridades competentes realicen constantemente monitoreo de estos establecimientos municipales para que brinden un buen servicio a la población, brindando alimentos inocuos, cumpliendo con los lineamientos de bioseguridad para evitar la diseminación del virus.

Tercera: Que la administración del mercado siga vigilante en la aplicación y el cumplimiento de las buenas acciones de manipulación de alimentos para ello debe proporcionar material e insumos (mascarillas, alcohol, cofias, mandiles) para que se siga cumpliendo con los protocolos de bioseguridad e incentivos como diplomas de certificación de puestos saludables a los comerciantes para que sigan cumpliendo con las normativas impuestas por el Minsa.

Cuarta: Que el Ministerio de salud continúe con supervisiones constantes del mercado para que este siga siendo considerado salubre y cumplan los comerciantes con el recojo correcto de residuos sólidos y desinfección constante.

Quinta: Recomendar continuar con el trabajo en equipos por parte de los comerciantes y la administración del mercado en bienestar de la población.

REFERENCIAS

Arivilca, L (2018) Relación entre el grado de conocimiento y las actitudes sobre medidas de bioseguridad en estudiantes y docentes de la Escuela Profesional de Odontología en la Universidad Nacional del Altiplano 2018.
<http://repositorio.unap.edu.pe/handle/UNAP/10576>

Barragán, E (2021) Protocolos de atención odontológica ante la nueva realidad por Covid-RECIAMUC, 5(1),211-222 [https://doi.org/10.26820/reciamuc/5.\(1\).ene.2021.211](https://doi.org/10.26820/reciamuc/5.(1).ene.2021.211)

BBC News Mund, (2020) *Coronavirus: Qué son los "mercados mojados" y por qué son una preocupación sanitaria para la OMS* <https://www.bbc.com/mundo>

Bravo J. (2020) Coronavirus, covid-19, Prevenir la propagación del virus es más fácil que pensamos; protocolos de bioseguridad, guía para la reapertura del país

Briones, G. (2008). *Metodología de la investigación cuantitativa en las ciencias sociales*. Bogotá, Colombia: ARFO Editores e Impresores Ltda.
<https://metodoinvestigacion.files.wordpress.com/2008/02/metodologia-de-lainvestigacion-guillermo-briones.pdf>

Calderón, M (2012). *Seguridad e Higiene en la Manipulación de alimentos*. Editorial Síntesis. Madrid-España.

Candioti V (2021). *Nivel De Conocimiento De Los Protocolos De Bioseguridad Para La Prevención Covid-19 En Los Comerciantes Del Mercado Mayorista De Santa Anita* <http://repositorio.uma.edu.pe/handle/UMA/343>

Chávez, M (2010). *Condiciones Higiénico Sanitarias de los Comedores Públicos del Mercado Municipal Bellavista de la Ciudad de Guaranda*, Provincia de Bolívar.

Propuesta de un Programa Educativo

<http://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/1684>

Chen X, Liao B, Cheng L, et al. *The microbial coinfection in COVID-19*. *Appl Microbiol Biotechnol* [Internet]. 2020; 104(18):7777–85.

Disponible en: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/32780290/> 21.

Cueto, S., Ferrer, J., Guevara, A., & Segovia, Y. (2021). *Analysis of the socio-environmental management of covid 19 in Perú*. *Les Ulis: EDP Sciences*. doi:<http://dx.doi.org/10.1051/e3sconf/202125903003>

De Long, D y Fahey, L (2000) *Diagnosing cultural barriers to knowledge management*, *academy of management executive*, vol.14, N°4, pp 113-128.

Espinoza, A. (2020) *Programa basado en bioseguridad en la disminución de trabajadores covid 19 en la planta concentradora Animón – empresa administradora Chungar – Huayllay*
http://repositorio.undac.edu.pe/bitstream/undac/2132/1/T026_72248113_T.pdf

Emilio, A., Rivero, J., Saenz, J (2020). *Infección por SARS-CoV-2 y enfermedad COVID-19: Revisión literaria*. *Salud Uninorte*, 36(1) Retrieved from <https://www.proquest.com/scholarly-journals/infección-por-sars-cov-2-y-enfermedad-covid-19/docview/2466046048/se-2?accountid=37408>

El País (2020), *Reforma de los estándares de higiene en los mercados* Retrieved from <https://www.proquest.com/newspapers/reforma-de-los-estándares-higiene-en-mercados/docview/2414552385/se-2?accountid=37408>

FAO y FLAMA. 2020. *Una evaluación de los mercados mayoristas de alimentos en América Latina y el Caribe: el desafío de dar salida a la producción y alimentar a las ciudades*. Santiago. <https://doi.org/10.4060/cb1130es>

Garcia, T (2020). *Condiciones de salubridad en mercados de abastos, supermercados y bodegas para prevenir el COVID-19*. Defensoría del Pueblo. ResearchGate (Citado el 10 de Julio de 2020). <https://www.defensoria.gob.pe/wp-content/uploads/2020/05/Serie-InformesEspeciales-N%C2%BA-010-2020-DPV2.pdf>

Ge H, Wang X, Yuan X, Xiao G, Wang C, Deng T, et al. *The epidemiology and clinical information about COVID-19*. *Eur J Clin Microbiol Infect Dis* [Internet]. 2020;39(6):1011–9. <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/32291542/> 22.

Gob_pe. (2020, Oct 07). *Minam promueve mejoras normativas para la gestión de los residuos sólidos con un enfoque de economía circular*. *CE Noticias Financieras* Retrieved from <https://www.proquest.com/wire-feeds/minam-promueve-mejoras-normativas-para-la-gestión/docview/2449416554/se-2?accountid=>

González (2020). Evaluación del nivel de conocimiento sobre los protocolos de bioseguridad en el personal de los establecimientos de alojamiento, provincia de Tungurahua ante la presencia del SARS-CoV-2. *Investigación & Desarrollo*, [S.l.], v. 13, n. 1, p. 56-66, dic. 2020. ISSN 2631-2557. Disponible en: <https://revistas.uta.edu.ec/erevista/index.php/dide/article/view/1004>

Guilindro Velásquez, J. F., & Mayón Jaramillo, G. A. (2020). Tesis. Recuperado a partir de <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/reduq/51022>

Guerrero M, Pérez J. (2017) *Normas de bioseguridad básicas en los servicios de preparación de alimentos en los vendedores/as del mercado central de Tulcán*. <https://dspace.uniandes.edu.ec/handle/123456789/6151>

GUIA_MERCADO_DE_ABASTOS_RM_N_295-2020-MINSA.pdf [Internet]. [citado 18 de marzo de 2021]. Disponible en: 36 https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/716218/GUIA_MERCADO_DE_ABASTOS_RM_N_295-2020-MINSA.pdf
<https://preprints.scielo.org/index.php/scielo/preprint/view/238/versión/243>

Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2015). *Metodología de la investigación* (6ta. Ed). México D.F.: Editorial Mc Graw-Hill. <https://www.uca.ac.cr/wp-content/uploads/2017/10/Investigacion.pdf>

Hernández, R., Zapata, N., Mendoza (2018). *Metodología de la investigación* (5ta. Ed). México D.F.: Editorial Mc Graw-Hill.

José (2015). *Estudio de diseño para un Mega- Mercado de Abastos, Universidad de Guayaquil, Guayaquil 2015.*

La efectividad de la higiene. (2015). *Industria Alimenticia*, 19(9), 56-59. Retrieved from <https://www.proquest.com/trade-journals/la-efectividad-de-higiene/docview/209796858/se-2?accountid=37408>

Lira J. Cerca De 10 Mercados En Lima Son Focos De Contagio DeCovid19, según el Minagri. *Gestión*. 2020 <https://gestion.pe/peru/politica/coronavirus-peru-10-mercados-en-lima-identificados-como-focos-de-contagio-de-covid-19-nndc-noticia/?ref=gesr>

Marriot. (2003) Principios de higiene alimentaria. Editorial Acribia S. A. Zaragoza-España.

Mes nacional de educación sobre inocuidad alimentaria: *Aprenda los aspectos básicos de la seguridad alimentaria*. (2019, Sep 03). *Hispanic PR Wire* Retrieved from <https://www.proquest.com/wire-feeds/mes-nacional-de-educación-sobre-inocuidad/docview/2283279980/se-2?accountid=37408>

Ministerio de la producción. Decreto supremo que aprueba los lineamientos para la regulación del funcionamiento de mercados de abasto y espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos, en el marco de las acciones de prevención y contención del COVID-19 [Internet]. D.S. N°011-2020-PRODUCE Perú: Plataforma digital única del Estado Peruano; 2020 p. 1–24. Disponible en: <https://www.gob.pe/institucion/produce/normas-legales/580869-011-2020-produce>

Ministerio de salud (2020). *Guía para la aplicación del sistema HACCP en mercados de abastos* [1615.pdf \(minsa.gob.pe\)](https://www.minsa.gob.pe/1615.pdf)

Ministerio de salud. *Sala situacional COVID-19 Perú* [Internet]. 1. 2020. p. 1. Disponible en: https://covid19.minsa.gob.pe/sala_situacional.asp

Moneo, M. R., & Rodríguez, C. (2000). *La construcción del conocimiento y la motivación por aprender*. *Psicología Educativa*, 6(2), 129-149. Retrieved from <https://www.proquest.com/scholarly-journals/la-construcción-del-conocimiento-y-motivación-por/docview/2480370141/se-2?accountid=37408>

Municipalidad metropolitana de Lima. Aprueban los “Lineamientos de prevención frente al COVID-19 en Mercados de Abasto del Cercado de Lima”. Disponible en: <https://busquedas.elperuano.pe/normaslegales/aprueban-loslineamientos-de-prevencion-frente-al-covid-19-decreto-de-alcaldia-n-04-1866281-1/2318>.

Nilda M, Álvarez M, Noriega N (2012) *Nivel de conocimiento y aplicación de precauciones de aislamiento hospitalario por la enfermera* vol. 3 N° 1: pp. 99-108, 2012 <https://revistas.uladech.edu.pe/index.php/increcendo/article/view/99>

Oliveira A, Coaglio T, Iquiapaza R (2020) *¿Qué nos enseña la pandemia covid19 sobre la adopción de medidas precaucionales?* *Ciencias de la Salud*. 2020.; 29: 13p.

Organización Mundial de la Salud. “Manual de bioseguridad en el laboratorio” Ginebra- Suiza. Categorización por la Biblioteca de la OMS. Editorial: Minimum Graphics; 2005. p 70.

Organización Humanitaria de la Iglesia Católica (CÁRITAS), “Manual de Higiene en Alimentos y Nutrición para Comedores”, Lima, 2002

OPS (2020) Recomendaciones de la OPS, 2020 https://www.paho.org/per/index.php?option=com_content&view=article&id=4506:recomendaciones&Itemid=0

Organización Panamericana De La Salud (OPS). *Recomendaciones de la OPS. 2020* https://www.paho.org/per/index.php?option=com_content&view=article&id=4506:recomendaciones&Itemid=0

Pareja S, Jose C. (2017). *Mercado Municipal de Abastos*. [Descripción: Mercado Municipal de Abastos \(concytec.gob.pe\)](https://concytec.gob.pe)

Pérez, Y (2016). Revista cubana: Aproximación al conocimiento social como imprescindible para las sociedades vol 27 n° <http://www.acimed.sld.cu/index.php/acimed/article/view/925/588>

Pizango, D & Higuera, L. (2018). *Seguridad alimentaria y el nivel de conocimiento de la calidad de los productos primarios en los mercados de abastos de la ciudad de puerto Maldonado* [004-2-1-033.pdf \(unamad.edu.pe\)](https://unamad.edu.pe)

Quevedo, E., V. (2015). Cuando la higiene se volvió pública. *Revista De La Facultad De Medicina*, 52(1), 83-90. Retrieved from <https://www.proquest.com/scholarly-journals/cuando-la-higiene-se-volvió-pública/docview/1677569004/se-2>

Rebolledo-Cobos, M., Herrera-Herrera, A., Marriaga-Gutiérrez, A., & Mejía-López, C. (2021). Recomendaciones al protocolo de bioseguridad en odontología frente a la pandemia por SARS-COV-2: Una revisión. *Duazary*, 18(2), 175-187. doi:<http://dx.doi.org/10.21676/2389783X.4079>

Saldaña, G J. E. (2019). *Diseño del mercado minorista para mejorar las condiciones de salubridad en el distrito de Eslabón, 2017.*

Sanchez, N &Guevara, O (2020). *Nivel de conocimiento de los protocolos de bioseguridad por parte de comerciantes y consumidores del mercado Ganimedes, distrito san juan de Lurigancho*
<https://repositorio.uma.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12970/359/SANCHEZ%20Y%20GUEVARA%20PROYECTO%20DE%20TESIS.pdf?sequence=3&isAllowed=y>

Shi Y, Wang G, Cai X, Deng J, Zheng L, Zhu H, et al. *An overview of COVID-19. J Zhejiang Univ B (Biomedicine Biotechnol [Internet]. 2020;21(5):343–60.*
<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/32425000/>

Sánchez, H., & Reyes, C. (2014). *Metodología y diseños en la investigación científica.* Lima, Perú: Editorial Mantaro.

Universidad Santiago De Cali. *Normas Generales Y De Bioseguridad Zona De Laboratorios Primer Piso Laboratorio De Anatomía Dirección General De Laboratorios Dirección General De Laboratorios Reglamentación Y Normatividad Laboratorio De Anatomía.* Colombia, 2005.
http://www.usc.edu.co/files/LABORATORIOS/NORMAS/Normas_Generales_Bioseguridad_Laboratorio_Anatomia.pd

Vidal G, Vílchez J. *Nivel de conocimiento y aplicación de las medidas de bioseguridad en estudiantes de Enfermería de la Universidad Nacional del Centro del Peru-2017. [Internet]. Vol. 1, Revista de ciencias de la salud. Universidad Nacional del Centro del Perú; 2018.*
<http://repositorio.uncp.edu.pe/bitstream/handle/UNCP/5152/Vidal> -

ANEXOS

ANEXOS A: Matriz de consistencia

<p>Título: Conocimiento en salubridad y cumplimiento en protocolos de bioseguridad frente al Covid 19 en comerciantes del mercado San Martín Lambayeque 2021</p> <p>Autor: Reina Danessa Maguiña Peña.</p>			
Problema	Objetivos	Hipótesis y justificación	Variables e indicadores/categorías y subcategorías
<p>Problema principal:</p> <p>¿Qué relación existe entre conocimiento en salubridad y el cumplimiento los protocolos de bioseguridad frente al Covid19 en los comerciantes del mercado San Martín Lambayeque 2021?</p> <p>Problemas secundarios</p> <p>Los problemas secundarios que se derivan de la pregunta anterior:</p> <p>¿Qué relación existe</p>	<p>Objetivo principal:</p> <p>Determinar la relación del conocimiento en salubridad y el cumplimiento de protocolos de bioseguridad frente al covid19 en los comerciantes del mercado San Martín, Lambayeque 2021.</p> <p>Objetivos específicos son:</p> <p>Determinar la relación que existe entre el conocimiento en higiene del vendedor y el cumplimiento del distanciamiento social,</p> <p>Determinar qué relación existe en conocimiento en buenas prácticas de</p>	<p>Hipótesis general</p> <p>Hipótesis existe una relación positiva del nivel de conocimiento en salubridad y cumplimiento de los protocolos de bioseguridad en los comerciantes del mercado San Martin Lambayeque 2021,</p> <p>Existe una relación significativa en conocimiento de higiene del vendedor y cumplimiento del protocolo distanciamiento social, existe una relación poco significativa referente al conocimiento</p>	<p>Variable 1 conocimiento en salubridad</p> <p>Definición conceptual</p> <p>(Hessen,1981, como se citó en Pérez, 2016) es una fase progresiva y gradual desarrollado por el hombre para conocer su mundo y realizarse como individuo, también enfoca el conocimiento como el resultado de una relación entre un sujeto que conoce y un objeto que puede conocerse, el proceso de edificación del conocimiento surge de la necesidad de interés del sujeto.</p> <p>Definición operacional</p> <p>Es el nivel de entendimiento, es la capacidad de información o percepción del conocimiento en higiene por parte de los comerciantes, para un mejor entendimiento presenta 4 dimensiones:</p> <p>higiene del vendedor, buenas prácticas de manipulación de alimentos, manejo de residuos sólidos, limpieza, desinfección</p>

<p>entre conocimiento en higiene del vendedor y el cumplimiento del distanciamiento social?</p> <p>¿Qué relación existe en conocimiento en buenas prácticas de manipulación de alimentos y cumplimiento equipamiento de seguridad?</p> <p>¿Qué relación existe en manejo de residuos sólidos y cumplimiento</p>	<p>manipulación de alimentos y cumplimiento de equipamiento de seguridad,</p> <p>Determinar la relación que existe gestión de residuos sólidos y el cumplimiento en limpieza.</p> <p>Determinar la relación entre desinfección y cumplimiento en gestión de mercado.</p>	<p>en buenas prácticas de manipulación de alimentos y cumplimiento al protocolo de equipamiento de seguridad,</p> <p>Existe relación positiva entre el conocimiento en manejo de residuos sólidos y cumplimiento al protocolo de limpieza,</p> <p>Existe relación positiva desinfección y cumplimiento en la gestión del mercado.</p>				
		Justificación	Dimensiones	Indicadores	Nivel	Instrumento

<p>en limpieza?</p> <p>¿Qué relación existe en conocimiento en limpieza y cumplimiento de gestión de mercados?</p>		<p>el interés de dar a conocer la manera como se expresan las variables conocimiento en salubridad y el cumplimiento de protocolos de bioseguridad las cuales se utilizará como instrumento el cuestionario y servirá como referencia a futuras investigaciones ,también orienta a conocer los problemas que existen en los mercados municipales mencionados anteriormente, el aporte social es que los comerciantes de alimentos del mercado San Martin, brinden productos inocuos con condiciones higiénicas, cumpliendo las medidas de prevención frente al covid19.</p>	<p>Higiene vendedor</p> <p>Buenas prácticas de manipulación de alimentos</p> <p>Manejo de residuos solidos</p> <p>Limpieza</p>	<ul style="list-style-type: none"> *Aseo personal *Equipos utensilios *lavado manos *almacenamiento *recepción *distribución *clasificación residuos * Usos de tachos de basura *Uso de contenedores *Pisos *Paredes *Puesto de ventas *Servicios higiénicos 	<p>Alto</p> <p>Medio</p> <p>Bajo</p>	<p>Encuesta</p>
--	--	---	--	---	---	------------------------

			<p>Variable 2</p> <p>Cumplimiento de protocolos de bioseguridad</p> <p>La conceptualización de bioseguridad según (Delfín, 1999, como se citó en Guerrero, 2017) un conjunto de medidas y disposiciones, que pueden formar una norma y cuya finalidad es la protección de la vida en dos de los reinos, animal y vegetal y a los que se le suma el ambiente.</p> <p>Como definición operacional de esta variable es el conjunto de acciones de prevención para evitar la propagación del coronavirus por parte de los comerciantes del mercado de abastos llamado San Martín ubicado en la provincia de Lambayeque, presenta como operacionalización 4 dimensiones: Distanciamiento social, Equipamiento de seguridad, Desinfección y Gestión de mercado.</p>				
				<p>Dimensión</p>	<p>Indicador</p>	<p>Nivel</p>	<p>Instrumentos</p>
<p>Distanciamiento Social</p>	<p>Aforo máximo señalado</p> <p>Aforo controlado por personal</p> <p>Puertas de ingreso y salida marcadas</p>	<p>Siempre</p> <p>A veces</p> <p>Casi siempre</p> <p>Nunca</p>	<p>Encuesta</p>				
<p>Equipamiento de seguridad</p>	<p>Uso de mascarillas, gorras y mandil</p> <p>Uso de alcohol</p> <p>Uso de barreras de protección.</p>						
<p>Desinfección</p>	<p>Desinfección de manos y suelos al ingreso</p>						

			Gestión de mercado	<p>Lavatorios de manos</p> <p>Desinfección general del mercado.</p> <p>El área de descarga de productos desinfectados</p> <p>Horario señalado para la apertura y cierre del mercado</p> <p>Supervisión del personal</p> <p>use correctamente la mascarilla</p>		
Tipo y diseño de investigación	Población y muestra	Técnica e instrumento				
<p>TIPO: Aplicada porque se centra en resolver las incógnitas que se presentan día a día bajo condiciones controladas.</p> <p>ENFOQUE: Cuantitativo no experimental, ya que está basada en los fenómenos observados en la pureza de su estado sin que haya</p>	<p>El presente estudio se trabajará con la población de comerciantes del mercado minorista de abastos San Martín, Lambayeque, la cual está integrada por 113 comerciantes.</p> <p>Muestra de 98 comerciantes.</p>	<p>La encuesta la cual está conformada por preguntas coherentes cuyo fin es la recolección de los datos para luego ser analizados estadísticamente (Hernández, 2015).</p> <p>El cuestionario permite recolectar información y datos</p>				

manipulación o intervención alguna		para su tabulación, descripción y análisis en un estudio o investigación. (Hernández, Fernández y Batista,2015)	
---------------------------------------	--	---	--

ANEXO B: Matriz de Operacionalización

Variables De Estudio	Definición Conceptual	Definición Operacional	Dimensión	Indicadores	Escala De Medición	Niveles De Medición
Variable1: Conocimiento En Salubridad	La definición conceptual de la primera variable se define según Pérez (2016) es una fase progresiva y gradual desarrollado por el hombre para conocer su mundo y realizarse como individuo, también enfoca el conocimiento como el resultado de una relación entre un sujeto que conoce y un objeto que puede conocerse, el proceso de edificación del conocimiento surge de la necesidad de interés del sujeto	Es el nivel de entendimiento, es la capacidad de información o percepción del conocimiento en higiene por parte de los comerciantes, para un mejor entendimiento presenta 4 dimensiones higiene del vendedor, buenas prácticas de manipulación de alimentos, manejo de residuos sólidos, limpieza, desinfección	Higiene vendedor	Aseo personal	Siempre 5	Bueno Regular Malo
				Equipos y utensilios	Casi siempre 4	
				Lavado de manos	A veces 3	
			Buenas prácticas de manipulación de alimentos	Almacenamiento	Casi nunca 2	
				Recepción	Nunca 1	
				Distribución		
			Manejo de residuos solidos	Clasificación de residuos		
				Usos de tachos de basura		
				Uso de contenedores		
			Limpieza	Pisos		
				Paredes		
				Servicios higiénicos		
Variable2: Cumplimiento de protocolos de bioseguridad	La conceptualización de bioseguridad según (Delfín, 1999, como definición operacional de esta variable es el conjunto de acciones de	Distanciamiento social	Aforo máximo señalado	Siempre 5	Bueno Regular Malo	
			Aforo controlado por personal	Casi siempre 4		
				A veces 3		
				Casi nunca 2		

	<p>como se citó en Guerrero, 2017) un conjunto de medidas y disposiciones, que pueden formar una norma y cuya finalidad es la protección de la vida en dos de los reinos, animal y vegetal y a los que se le suma el ambiente.</p>	<p>prevención para evitar la propagación del coronavirus por parte de los comerciantes del mercado de abastos llamado San Martín ubicado en la provincia de Lambayeque, presenta como operacionalización 4 dimensiones: distanciamiento social,</p>		Puertas de ingreso y salida marcadas	<p>Nunca 1</p>	
			Equipamiento de seguridad	Uso de mascarillas, gorras y mandil		
				Uso de alcohol		
				Uso de barreras de protección		
			Desinfección	Desinfección de manos y suelas al ingreso		
				Lavatorios de manos		
				Desinfección general del mercado		
			Gestión de mercado	El área de descarga de productos desinfectados		
				Horario señalado para la apertura y cierre del mercado		
				Supervisión del personal use correctamente la mascarilla		

Fuente: Elaboración propia

ANEXO C: CONOCIMIENTO EN SALUBRIDAD

Cuestionario sobre el “Conocimiento en salubridad y cumplimiento de los protocolos de bioseguridad frente al covid-19 en los comerciantes del mercado San Martín –Lambayeque 2021” El reciente cuestionario fue elaborado por la estudiante de maestría en gestión de los servicios de salud de la Universidad Cesar Vallejos, motivo por el cual les solicitamos algunos datos de vital importancia para la realización del estudio.

INSTRUCCIONES GENERALES: Lea minuciosamente y tómese el tiempo necesario para resolver, luego marque con un aspa (X) tu respuesta, es importante que responda a toda la interrogante de manera consiente.

ESCALA DE VALORACIÓN

Código	Categoría	Puntuación
S	Siempre	5
CS	Casi siempre	4
AV	A veces	3
CN	Casi nunca	2
N	Nunca	1

Cuestionario sobre conocimiento en salubridad						
		S	CS	AV	CN	N
	DIMENSIÓN CONOCIMIENTO EN SALUBRIDAD					
1	¿Este mercado cuenta con las condiciones de salubridad?					
2	¿Ud. relaciona salubridad con higiene del vendedor, buenas prácticas de manipulación de alimentos, manejo de residuos sólidos ,limpieza y desinfección ?					
3	¿El reglamento de mercados de abastos ha sido explicado por el personal administrativo del mercado?					
4	¿Ha escuchado sobre el coronavirus?					
	Dimensión higiene del vendedor	S	CS	AV	CN	N
5	¿Ud. realiza su aseo personal todos los días?					
6	¿Se cubre su cabello con gorro o cofia para evitar la contaminación de los alimentos?					
7	¿Se corta las uñas, y están sin esmalte al momento de manipular los alimentos?					
8	¿Los equipos y utensilios a utilizar son de acero inoxidable, como cuchillos, cortadoras, tablas de picar en buen estado y limpios?					
9	¿Se realiza el lavado de manos antes, durante y después de sus actividades en el mercado?					

	DIMENSIÓN BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN	S	CS	AV	CN	N
10	¿Las buenas prácticas de manipulación de alimentos previene las enfermedades transmitidas por alimentos?					
11	¿Se almacena de manera ordenada y distributivamente los alimentos de tal manera que no estén en el suelo?					
12	¿El personal los capacita cada 2 meses en buenas prácticas de manipulación de alimentos?					
	DIMENSIÓN MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS	S	CS	AV	CN	N
13	¿Ud. sabe clasificar sus residuos sólidos en orgánicos, inorgánicos y biocontaminantes?					
14	¿Coloca los residuos biocontaminantes (mascarillas, guantes quirúrgicos) en el tacho rotulado?					
15	¿Tiene un tacho de basura en su puesto con tapa y bolsa en su interior ?					
16	¿Traslada los residuos que recoge en su puesto al contenedor principal del mercado?					
	DIMENSIÓN LIMPIEZA	S	CS	AV	CN	N
17	¿Realiza la limpieza de pisos ,paredes para la remoción de polvo todos los días?					
18	¿Para la limpieza emplea escobillones, escoba, trapos?					
	DIMENSIÓN DESINFECCIÓN	S	CS	AV	CN	N
19	¿Sabe que durante la desinfección se destruye los microorganismo que causan enfermedades?					
20	¿Ud. emplea durante la desinfección lejía, alcohol?					
21	¿Realiza la desinfección de su puesto semanalmente					

Gracias por su colaboración

ANEXO D: Cuestionario cumplimiento de protocolos de bioseguridad

Cuestionario de la segunda variable cumplimiento de los protocolos de bioseguridad

Estimado comerciante, con la siguiente encuesta se conseguirá información con respecto al cumplimiento de protocolos de bioseguridad frente al Covid 19, por lo que le pedimos su amable participación al responder las siguientes preguntas. Los resultados nos ayudarán a mejorar en el cumplimiento de estos protocolos de bioseguridad para evitar que los mercados sean considerados focos de infección y contagio. Esta encuesta tiene un perfil anónimo por lo que puede responder con sinceridad, veracidad y con total libertad. Por lo que se solicita marcar con una (X) la respuesta que usted considere la correcta.

ESCALA DE VALORACIÓN

Código	Categoría	Puntuación
S	Siempre	5
CS	Casi siempre	4
AV	A veces	3
CN	Casi nunca	2
N	Nunca	1

Cuestionario sobre Cumplimiento de Protocolos de Bioseguridad frente al Covid 19						
		S	CS	AV	CN	N
1	Dimensión distanciamiento social					
	¿Se cumple con el aforo máximo señalado?					
	¿Existe personal que controle el aforo?					
	¿Existe puertas de ingreso y salida?					
2	Dimensión equipamiento de seguridad	S	CS	AV	CN	N
	¿Se cumple con el uso de mascarillas, gorros y mandil?					
	¿Se cumple con el uso de alcohol al ingreso al mercado?					
	¿Se cumple con el uso de barreras de protección cada puesto de mercado?					
3	Dimensión limpieza y desinfección	S	CS	AV	CN	N
	¿Se cumple con la desinfección de manos y suelas al ingreso?					

	¿Se cumple con el lavatorio de manos al ingreso?					
	¿Se cumple con la desinfección general del mercado?					
4	Dimensión gestión del mercado	S	CS	AV	CN	N
	¿Cumplen con el área de desinfección de productos ¿					
	¿Cumplen con un horario de apertura y cierre de mercado?					
	¿Cumplen con personal de supervisión del uso correcto de mascarillas dentro del mercado?					

Gracias por su colaboración

ANEXO E: Base de datos de Confiabilidad

Prueba Piloto:

Prueba Piloto de 30 encuestas:

Resumen de procesamiento de casos			
		N	%
Casos	Válido	30	46,9
	Excluido	34	53,1
	Total	64	100,0

a. La eliminación por lista se basa en todas las variables del procedimiento.

Estadísticas de fiabilidad		
Alfa de Cronbach	Alfa de Cronbach basada en elementos estandarizados	N de elementos
,832	,832	16

El alfa de Cronbach es mayor a 8 por lo que el nivel de confiabilidad es bueno.

- Coeficiente alfa >.9 es excelente
- Coeficiente alfa >.8 es bueno
- Coeficiente alfa >.7 es aceptable
- Coeficiente alfa >.6 es cuestionable
- Coeficiente alfa >.5 es pobre
- Coeficiente alfa <.5 es inaceptable

ANEXO F: Autorización para la aplicación del instrumento.

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

A: Sra. Reina Danessa Maguiña Peña.

ASUNTO: Respuesta a su solicitud para la aplicación del instrumento.

REFERENCIA: Carta P.515-2021-UCV-EPG-SG

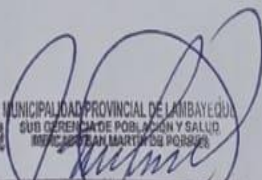
FECHA: Lambayeque ,18 de octubre del 2021.

Grato es dirigirme a usted para expresarle mi cordial saludo y a la vez informar sobre la solicitud presentada para la autorización de aplicación del instrumento de su tesis titulada:

"Conocimiento en salubridad y cumplimiento de los protocolos de bioseguridad en los comerciantes frente al Covid 19 en el mercado San Martín Lambayeque 2021, dicho proyecto fue revisado por esta administración del mercado y por lo tanto **AUTORIZA** la aplicación del instrumento para la realización del trabajo de investigación.

Hago propicia la oportunidad para reiterarle las muestras de mi especial consideración y estima personal.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE
SUB GERENCIA DE POBLACION Y SALUD
MERCADO SAN MARTIN DE PORSES


José S. Morales Niño
ADMINISTRADOR



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

**AUTORIZACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN PARA PUBLICAR SU IDENTIDAD EN
LOS RESULTADOS DE LAS INVESTIGACIONES**

Datos Generales

Nombre de la Organización:	RUC:
Mercado San Martín	
Nombre del Titular o Representante legal:	
José Santos Morales Nito - Administrador	
Nombres y Apellidos	DNI:
José Santos Morales Nito	7529993

Consentimiento:

De conformidad con lo establecido en el artículo 7°, literal "f" del Código de Ética en Investigación de la Universidad César Vallejo (1), autorizo , no autorizo publicar LA IDENTIDAD DE LA ORGANIZACIÓN, en la cual se lleva a cabo la investigación:

Nombre del Trabajo de Investigación	
Conocimiento en seguridad y cumplimiento de protocolos de bioseguridad en comercios frente al COVID-19 en el mercado San Martín Lambayeque 2021	
Nombre del Programa Académico:	
Gestión de los servicios de la salud	
Autor: Nombres y Apellidos	DNI:
Reina Diamante Maguina Peña	75643655

En caso de autorizarse, soy consciente que la investigación será alojada en el Repositorio Institucional de la UCV, la misma que será de acceso abierto para los usuarios y podrá ser referenciada en futuras investigaciones, dejando en claro que los derechos de propiedad intelectual corresponden exclusivamente al autor (a) del estudio.

Lugar y Fecha:

Lambayeque, 14 de Febrero, 2022

Firma:


José S. Morales Nito
(Titular o Representante legal de la institución)

(1) Código de Ética en Investigación de la Universidad César Vallejo Artículo 7°, literal "f" Para difundir o publicar los resultados de un trabajo de investigación es necesario mantener bajo anonimato el nombre de la institución donde se llevó a cabo el estudio, salvo el caso en que haya un acuerdo formal con el gerente o director de la organización, para que se divulgue la identidad de la institución. Por ello, tanto en los proyectos de investigación como en los informes o tesis, no se deberá incluir la denominación de la organización, pero sí será necesario describir sus características.

ANEXO H: Validación del instrumento por los expertos



CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE LA VARIABLE CONOCIMIENTO EL SALUBRIDAD

N°	DIMENSIONES/ITEMS	PERTINENCIA		RELEVANCIA		CLARIDAD		SUGERENCIAS	
		SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
1	DIMENSION CONOCIMIENTO SALUBRIDAD ¿Qué es salubridad?	X							
2	¿Cómo Ud. clasifica salubridad?	X							
3	¿Has escuchado sobre el reglamento sanitario de mercados de aseo?	X							
4	¿Qué es el coronavirus?	X							
	DIMENSION HIGIENE DEL VENDEDOR	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
5	¿Qué es higiene?	X							
6	¿Ud. realiza la higiene diaria de sus equipos cuchillos, cubiertos, tablas de cortar,	X							
7	¿Ud. recoge su cabello, utiliza cofia o redrecilla cuando está cerca de alimentos o realiza manipulación de alimentos?	X							
8	¿Porque es importante lavarse las manos?	X							

19	¿Coloca Ud. los residuos biocontaminantes (mascara las, guantes) dentro del tacho de basura destinado solo a dichos residuos?		X			
20	¿Ud. coloca sus desechos en tachos de basura con bolsa en el interior?		X			
21	¿Ud. traslada sus desechos de basura al contenedor del mercado		X			

1. Observaciones precisar si hay suficiencia

2. Opiniones de aplicabilidad Aplicable

Aplicable después de corregir

No aplicable

3. Apellidos y nombres del juez validador Dr/Mg: Dra. DIAZ DE ANGLU DORIS MARGOT

DNI: 16494049

Pertinencia: El ítem corresponde al concepto técnico formulado

Relevancia: El ítem es apropiado para representar o dimensionar aspectos del constructo

Claridad: se enfrentan los ítems al enunciado del ítem es conciso, exacto y directo.

Nota: se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión

23/10/2021
Fecha


Firma del experto



**CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE LA VARIABLE CUMPLIMIENTO DE
LOS PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD FRENTE AL COVID 19**

N°	DIMENSIONES/ITEMS	PERTINENCIA		RELEVANCIA		CLARIDAD		SUGERENCIAS	
		SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
1	DIMENSION DISTANCIAMIENTO SOCIAL ¿Se cumple con el aforo máximo señalizado?			X					
2	¿Existe persona que controle el aforo?			X					
3	¿Existe puertas de ingreso ¿			X					
4	¿Existe puerta de salida?			X					
	DIMENSION EQUIPAMIENTO DE SEGURIDAD	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
5	¿Se cumple con el uso de mascarillas, gorros y mandil?			X					
6	¿Se cumple con el uso de alcohol al ingreso al mercado?			X					
7	¿Se cumple con el uso de barreras de protección cada puesto de mercado?			X					
	DIMENSION LIMPIEZA Y DESINFECCION	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
5	¿Se cumple con la desinfección de manos y suelas de calzado al ingreso?			X					
5	¿Se cumple con el lavatorio de manos al ingreso?			X					

10	¿Se cumple con la desinfección general del mercado?			X					
	DIMENSIÓN GESTION DEL MERCADO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
11	¿Cumplen con el área de desinfección de productos?			X					
12	¿Cumplen con un horario de apertura y cierre de mercado?			X					
13	¿Cumplen con personal de supervisión del uso correcto de mascarillas dentro del mercado?			X					

1. Observaciones precisar si hay suficiencia

2. Opiniones de aplicabilidad Aplicable

Aplicable después de corregir

No aplicable

3. Apellidos y nombres del juez validador Dr/Mg: DR. DIAZ DE ANGOLO JORIS MARGOT

DNI: 46499099

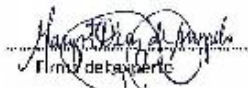
Pertinencia: El ítem concierne al concepto técnico formulado

Relevancia: El ítem es apropiado para representar el ítem específico del constructo

Claridad: se entiende la dificultad alguna o en relación con los ítems cuantitativos, cualitativos y directos.

23/10/2021

Fecha


Firma del evaluador

Nota: se dice su suficiencia cuando los ítems planteados

Son suficientes para medir la dimensión



CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE LA VARIABLE CONOCIMIENTO EL SALUBRIDAD

N°	DIMENSIONES/ITEMS	PERTINENCIA		RELEVANCIA		CLARIDAD		SUGERENCIAS	
		SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
1	¿Qué es salubridad?	X		X					
2	¿Cómo Ud. clasifica salubridad?	X		X					
3	¿Has escuchado sobre el reglamento sanitario de mercados de abastos?	X		X					
4	¿Qué es el coronavirus?	X		X					
	DIMENSION HIGIENE DEL VENDEDOR	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
5	¿Qué es higiene?	X		X					
6	¿Ud. realiza la higiene diaria de sus equipos cuchillos, cubiertos, tablas de cortar?	X		X					
7	¿Ud. recoge su cabello, utiliza cofia o redacilla cuando está cerca de alimentos o realiza manipulación de alimentos?	X		X					
8	¿Porque es importante lavarse las manos?	X		X					

	DIMENSIÓN BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
9	¿Que son buenas prácticas de manipulación de alimentos?	X		X					
10	¿Ud. tiene conocimiento como se almacena, transporta y distribuye un alimento?	X		X					
11	¿Existe personal que los capacita en buenas prácticas de manipulación de alimentos?	X		X					
	DIMENSIÓN LIMPIEZA	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
12	¿Qué es limpieza?	X		X					
13	¿Cada cuánto tiempo realiza la limpieza de pisos, paredes y servicios higiénicos de su puesto?	X		X					
	DIMENSION DESINFECCION	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
14	¿Qué es desinfección?	X		X					
15	¿Qué desinfectantes utiliza en su puesto de ventas?	X		X					
16	¿Cada cuánto tiempo realizan la desinfección del puesto?	X		X					
	DIMENSION RESIDUOS SOLIDOS	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
17	¿Qué son residuos sólidos?	X		X					
18	¿Cómo se clasifica los residuos sólidos?	X		X					

19	¿Coloca Ud. los residuos biocontaminantes (mascarillas, guantes) dentro del tacho de basura destinado solo a dichos residuos?	X		X				
20	¿Ud. coloca sus desechos en tachos de basura con bolsa en el interior?	X		X				
21	¿Ud. traslada sus desechos de basura al contenedor del mercado	X		X				

1. Observaciones precisar si hay suficiencia

2. Opiniones de aplicabilidad Aplicable [X]

Aplicable después de corregir []

No aplicable []

3. Apellidos y nombres del juez validador Dr/Mg: Mg. SOFIA MARLENY DIAZ CASTILLO

DNI: 16530418

Pertinencia: El ítem correcto o concepto teórico formulado

Relevancia: El ítem es apropiado para representar a dimensión específica del constructo

Claridad: se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem
es conciso, exacto y correcto.

Nota: se dice suficiencia cuando los ítems planteados
son suficientes para medir la dimensión

24/10/21

Fecha

Firma del experto
CEP 13191



**CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE LA VARIABLE CUMPLIMIENTO DE
LOS PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD FRENTE AL COVID 19**

N°	DIMENSIONES/ITEMS	PERTINENCIA		RELEVANCIA		CLARIDAD		SUGERENCIAS	
		SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
1	¿Se cumple con el aforo máximo señalizado?	X		X					
2	¿Existe personal que controle el aforo?	X		X					
3	¿Existe puertas de ingreso?	X		X					
4	¿Existe puerta de salida?	X		X					
	DIMENSIÓN EQUIPAMIENTO DE SEGURIDAD	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
5	¿Se cumple con el uso de mascarillas, gorros y mandil?	X		X					
6	¿Se cumple con el uso de alcohol al ingreso al mercado?	X		X					
7	¿Se cumple con el uso de barreras de protección cada puesto de mercado?	X		X					
	DIMENSIÓN LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
8	¿Se cumple con la desinfección de manos y suelas de calzado al ingreso?	X		X					
9	¿Se cumple con el lavatorio de manos al ingreso?	X		X					

10	¿Se cumple con la desinfección general del mercado?	X		X					
DIMENSIÓN GESTION DEL MERCADO		SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
11	¿Cumplen con el área de desinfección de productos?	X		X					
12	¿Cumplen con un horario de apertura y cierre de mercado?	X		X					
13	¿Cumplen con personal de supervisión del uso correcto de mascarillas dentro del mercado?	X		X					

1. Observaciones precisar si hay suficiencia

2. Opciones de aplicabilidad Aplicable (X)

Aplicable después de corregir ()

No aplicable ()

3. Apellidos y nombres del juez validador Dr/Mg: Mg. SOFIA MARLENY DIAZ CASTILLO

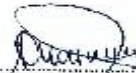
DNI: 16930718

Pertinencia: el ítem o ítems si concepto técnico formulado

Relevancia: el ítem es apropiado para representar la dimensión específica del constructo

Ciudad: se entiende la dificultad alguna el enunciado del ítem es sencillo, exacto y directo.

21/10/21
Fecha


Firma del experto
CGO 13141

Nota: se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión